F. GARELLI

DEL MIGLIOR MODO

DI FARE

I VINI COMUNI

OPERETTA

PREMIATA CON MEDAGLIA D'ORO

TERZA EDIZIONE

TORINO

ENRICO MORENO Editore dei Libri per le SCUOLE RURALI

1869

Digitized by Google

TORINO — TIP. BONA.

Digitized by Google

L'AUTORE A CHI LEGGE

La fisica conformazione dell'Italia, il suo clima e la natura delle sue terre sono singolarmente favorevoli alla coltivazione della vite. Per ciò la industria dei vini potrebbe diventare per noi una sorgente di inestimabile ricchezza, se alla bontà veramente squisita delle uve rispondesse adeguatamente l'arte di trasformarle in buon vino.

Gli stessi stranieri ci dicono che, migliorando i metodi di vinificazione, i nostri vini facilmente rivendicherebbero a sè quel primato che già ebbero una volta. « L'Italia (così scriveva il Direttore del *Moniteur vinicole*, in proposito dei vini italiani presentati all'Esposizione Universale di Parigi) è un paese grandemente viticolo. Se ignora i buoni metodi di vinificazione può apprenderli e farci quindi una temibile concorrenza sui mercati esteri. La regione Torinese già produce notevole quantità di ottimi vini. I Piemontesi sono uomini d'azione e d'intelligenza; la loro iniziativa si diffonderà a poco a poco, e se noi in Francia non facciamo ulteriori progressi, bisognerà temere in un tempo più o meno vicino, che il posto, che noi dovremmo occupare, sia preso dai nostri fortunati vicini d'Italia. »

Digitized by Google

Apprendiamo dunque l'arte razionale di fare il vino e adoperiamoci a diffonderne la conoscenza fra i nostri viticultori: noi faremo opera veramente giovevole alla prosperità della patria nostra.

Da questi pensieri è inspirata la pubblicazione che raccomando all'indulgenza del cortese lettore.

Nel ragionare particolarmente dei vini comuni ebbi in mira l'interesse dei più. Questi vini, come ora in generale si fanno, non sono serbevoli, non reggono al trasporto, epperciò non formano oggetto di esteso commercio, mentre, fatti con miglior cura, potrebbero esportarsi con tutta sicurezza e con notevole benefizio.

In questa memoria sono descritti i metodi che la scienza e la pratica hanno dimostrato meglio acconci alla fabbricazione di tali vini. Io non ho la presunzione di aver detto cose nuove: ho bensì la fiducia d'aver dette cose utili, e di averle dette in modo che chiunque il voglia può intenderle ed applicarle.

Digitized by Google

LA VINIFICAZIONE

VEGLIE DEL SIGNOR LORENZO

> Il buon vino lo fanno, prima la terra e il sole, e la qualità dei vitigni, poi la buona coltura e la diligente vendemmia, e finalmente la regolare vinificazione, diretta allo scopo di non sciupare con arte assurda il prodotto della natura.
>
> C. Ridolfi.

PROEMIO

Sommario. — La scienza del vino ha progredito; ma l'arte della vinificazione è rimasta poco men che stazionaria. — Guardiamo ai fatti nostri. — In Italia si coltiva male la vite e si fa male il vino. — Anche qui si vuole da tutti ottener tutto e dappertutto. — Necessità di adottare metodi più razionali di vinificazione. — Non cerchiamo di far vini di lusso. — Pregio dei nostri vini da tavola. — Importanza della produzione vinifera dell'Italia. — Come dovrebbe scriversi una memoria sul vino. — Le veglie del signor Lorenzo.

I.

Quarant' anni fa un riputato enologo lamentando il cieco empirismo che a quei tempi regolava l'arte della fabbricazione del vino, rimproverava alla scienza di aver fatto a pro di quest'arte assai meno che non per le altre, mentre avrebbe potuto agevolmente aiutarla di più.

Un tale rimprovero sarebbe adesso fuor di proposito; perocchè la enologia è in pochi anni divenuta una parte

Digitized by Google

importantissima della chimica tecnologica, alla quale i dotti non isdegnarono di volgere le loro speculazioni.

A risolvere scientificamente il problema della vinificazione si cominciò ad esaminare accuratamente la composizione e la natura del succo che si spreme dall'uva, si indagarono poscia le fasi diverse per le quali il mosto trapassa per trasformarsi in vino; si studiarono le varie cause moderatrici o comunque influenti su questa trasformazione e si ricercarono le condizioni meglio acconcie per trarre dalle uve un liquido, il quale per salubrità, per buon gusto, per inalterabilità e resistenza al trasporto tenesse giustamente il primato fra le bevande fermentate.

Stabilita così la teoria della fermentazione, da molti scrittori si diede opera a divulgarne i principii e a derivarne metodi razionali di vinificazione subordinati alle differenze delle regioni e dei climi, alla varietà delle uve alla qualità dei vini che volevansi ottenere.

In una parola la scienza enologica progredì rapidamente; ma ai progressi della medesima non risposero le migliorìe dell'arte. I nuovi precetti per la fabbricazione del vino furono posti ad esperimento e riconosciuti vantaggiosi. Ciò nonostante essi non ebbero finora quella generalità di applicazione, da cui naturalmente dovea dipendere la loro pratica utilità.

Oggi ancora dai più si seguono le antiche usanze, e l'empirismo continua a trionfare della scienza. Sicchè non più a questa, ma all'arte converrebbe ora il rimprovero di volersi rimanere scompagnata dalla scienza.

II.

Se questa separazione tra la scienza e l'arte anche altrove si deplori; se con pari lentezza anche altrove le verità scientifiche si facciano strada fra coloro cui più gioverebbe l'ap-

Digitized by Google

plicarle, io non voglio qui nè discutere, nè giudicare. Sarebbe al postutto un ben magro conforto il riconoscere che in altri paesi, non meno che in Italia, si ignora il bene, o conoscendolo si continua a praticare il peggio. Nulla d'altronde avremmo da guadagnare da tale confronto. È pertanto migliore consiglio lo studiare i nostri mali e francamente svelandoli indicare gli opportuni rimedi. Quest'è, a mio avviso, opera non solamente utile ma necessaria. Io veggo che pur troppo in Italia, malgrado le scoperte della scienza, si seguono tuttavia generalmente le consuetudini di una pratica tradizionale ed empirica; veggo che in onta alla qualità dei vitigni eccellente, e la attitudine mirabile del suolo e del clima per sì fatta coltivazione, i nostri vini mal reggono nelle pubbliche mostre al confronto di quelli di regioni dalla natura men favorite (*a*); veggo che l'esportazione del vino supera bensì in quantità l'importazione, ma non la eguaglia in valore, sicchè a conti fatti si finisce per avere poco o niun benefizio da una industria che potrebb'essere una delle maggiori sorgenti di ricchezza nazionale (*b*); tutto ciò vedo e

---

(*a*) Nell'Esposizione universale di Londra e poscia in quella di Parigi, l'Italia fece una meschinissima figura. Pochi tra i vini spediti colà erano degni di essere esposti. Il maggior numero di essi, più che ad una mostra d'onore meritavano d'esser posti *alla berlina* perchè guasti, imperfetti, torbidi, ed alcuni stranamente alterati di gusto con vaniglia ed altre essenze!

(*b*) Da ricerche statistiche fatte dal chiarissimo dottore Maestri, risulta che nel quadriennio dal 1862 al 1865, la importazione del vino in botti fu di ettolitri 858,095, e la esportazione di ettolitri 1,164,785.

Nello stesso quadriennio la importazione di vini in bottiglie fu in numero di 1,357,742 e la esportazione in numero di 3,146,742. Anche ammettendo, come vuolsi da alcuni, che i vini introdotti in Italia si paghino meno di quelli che si esportano, non si può a meno di riconoscere che il commercio dei vini potrebbe al nostro paese riuscire di gran lunga più utile, che realmente non è.

Digitized by Google

mi persuado che ebbe ragione chi disse chiaro e tondo che *gli italiani non sapevano nè coltivare la vite, nè fare il vino.*

III.

Questo giudizio, verissimo in generale, ammette tuttavia delle eccezioni, essendo esso per alcune località troppo severo e per altre non meritato. Ma chiunque sia pratico dei luoghi, dei modi di coltura, e dei metodi di vinificazione, pur troppo riconosce che sono pochissime queste fortunate eccezioni.

È giusto il rimprovero che da noi non si bada a separare le colture e ad appropriarle alle condizioni locali; volendosi ottener tutto e dappertutto. Onde le vigne pure si tengono quali colture di lusso, epperciò sono poche, e si crede dai più di ricavare maggior prodotto dalle terre vitate, coltivando cereali, civaie ecc. negli interfilari. La quale promiscuità di colture, se aggiunge vaghezza ai nostri colli, non giova alla bontà nè alla quantità dei raccolti.

È altresì vero che da noi non si apprezza quanto farebbe mestieri, il principio che l'arte deve secondare la natura per ottenere buoni e copiosi prodotti. Perciò dimenticandosi che la vite è amica del sole che secondo la espressione del poeta,

« Mutasi in vino;
Misto all'umor che dalla vite cola. »

in taluni luoghi dell'Italia settentrionale la si fa discendere dai colli aprichi alle terre piane cui meglio convengono i prati e le annuali colture; e la s'innalza sui fianchi dei monti, quasi che il castagno ed il faggio, la betulla ed il larice avessero comuni con essa le condi-

Digitized by Google

zioni e i bisogni di loro vegetazione rispetto al suolo ed al clima. È ben vero che non impunemente l'arte si pone in lotta con la natura; onde con incredibili sforzi soltanto si giunge ad ottenere un magro raccolto di uve, le quali a mezzo autunno son tuttavia immature così che se ne potrebbe fare *la vendemmia coi sacchi*, ugualmente che coi canestri.

IV.

Ma assai più della viticoltura è trascurata appresso noi la vinificazione.

Con ragione pur troppo si può dire degli Italiani che essi *non sanno fabbricare il vino.*

Questa ignoranza riesce a noi tanto più dannosa, in quanto che noi abbiamo condizioni di suolo e di clima grandemente favorevoli alla coltivazione della vite. La Sardegna, la Sicilia, le provincie centrali e meridionali del continente italiano producono uve di tale bontà che poco studio ci vuole a fare con esse un vino squisito e generoso.

Meno felici sono le condizioni dell'Italia settentrionale che trovasi già presso ai confini della regione della vite. I monti che le stanno alle spalle, per le modificazioni che inducono nell'umidità dell'aria e nella temperatura invernale ed estiva, oltre a limitarne la coltura, ne incagliano la vegetazione e ne ritardano la maturità del frutto. Conseguentemente il prodotto delle vigne è men sicuro e men buono. In generale con le uve di questa regione non si possono preparare dei vini di lusso dolci e liquorosi, robusti e pieni di fuoco, oppure gradevolmente odorosi; perchè in esse non sovrabbondano le materie zuccherine, nè le sostanze fragranti. Ma per compenso, e grazie alla buona proporzione delle sostanze che ne compongono il mosto, i vini di questa regione riescono graditi a tutti i

Digitized by Google

gusti, sono più d'ogni altro salubri e perciò adatti ad una estesa consumazione e possono, se fatti con diligenza, sostenere il confronto con quelli delle più riputate regioni della Francia. Tali sono ad esempio i vini dell'Astigiana, del Monferrato, ecc.

V.

A noi non manca pertanto, *il genio del vino*, che, giusta la sentenza del Guyot, *sta nella qualità dei vitigni;* ne manca invece il sussidio dell'arte per ciò che riguarda la buona coltivazione della vite e specialmente la vinificazione.

Al difetto di quest'arte devesi attribuire la scarsità dei vini buoni e la sovrabbondanza dei mediocri. E qui si avverta che accennando ai vini buoni, m'intendo di parlare dei vini ordinari pel commercio. Chè al postutto poco monta che qualunque possiede una vigna metta a parte alcune uve e faccia con esse poche bottiglie di vino scelto e sia pure prelibatissimo. La vera arte della vinificazione non sta in ciò: essa consiste nel fabbricare molta copia di buoni vini pel commercio, di vini cioè che sieno piacevoli al gusto, che si lascino bere in discreta quantità senza far male, e che resistano alle vicende delle stagioni ed al trasporto per terra e per mare senza riceverne danno.

Ad ottenere tali vini deve particolarmente mirare l'arte della vinificazione appresso noi; posciachè in essi avrebbe l'Italia una delle maggiori sorgenti di ricchezza.

Invero la statistica assegna all'Italia una produzione annua di 28,340,000 ettolitri di vino ottenuti da una superficie che l'egregio professore Peyrone calcola di due milioni e 250 mila ettari. Ciò vuol dire che il prodotto medio è inferiore a 13 ettolitri per ettaro: mentre un vigneto ben tenuto, produce da 40 e fino a 50 ettolitri di vino per ettaro!

Digitized by Google

Ora suppongasi, che pel miglior governo dei vigneti la produzione media per ettaro salisse a 30 ettolitri, si avrebbe un prodotto complessivo di 67 milioni e 500 mila ettolitri, dei quali più della metà sopravanzerebbero ai bisogni del paese e potrebbero esportarsi e con quanto beneficio! Oso dire che le nostre dissestate finanze si potrebbero quasi ristorare col solo prodotto del vino. Certo è che se le finanze avessero stomaco (l'han per esse e per sè i finanzieri, e che stomaco!) potrebbero nel vino, meglio fatto ed in maggior quantità, trovare un eccellente cordiale.

Ciò si dice e si ripete continuamente e da economisti e da agricoltori; tanto che si ammette che quand'anche gli altri rami dell'industria agraria rimanessero stazionari, il solo miglioramento dell'industria vinifera già apporterebbe alla nazione un segnalato benefizio. Ond'è che alcuni tra i più operosi Comizi del regno progettarono delle Esposizioni enologiche, nelle quali fossero rappresentati i vini dei singoli Comuni viticoli di una provincia o di una regione.

Ma perchè sì fatte esposizioni giovino efficacemente a migliorare i sistemi di vinificazione, sembra più conveniente che esse siano limitate a regioni identiche o poco dissimili per qualità di viti, e per condizioni di clima. Esprimendo questa opinione non intendo di disconoscere la utilità delle Esposizioni Provinciali, Nazionali ed anche Mondiali. Dico buone ed utili queste e dichiaro ottime ed utilissime le prime, cioè le Esposizioni minori e più ristrette: perchè in queste l'esame dei prodotti esposti si fa come in famiglia, alla presenza degli espositori stessi, i quali dalla discussione e dal confronto dei propri con gli altrui prodotti traggono la convinzione dell'utilità dei miglioramenti e delle innovazioni da introdurre nei

Digitized by Google

metodi da essi seguiti per ottenerli. Siffatte Esposizioni insomma riescono una vera scuola pratica, oltre all'essere un'eccellente preparazione ad Esposizioni maggiori. Al postutto poi chi concorre alle grandi Esposizioni? Per solito colui che già fa bene le cose sue ed a cui perciò resta meno da imparare, e raramente colui che fa male ed avrebbe bisogno di apprendere. Laddove nelle minori esposizioni non è difficile lo indurre il maggior numero di produttori di ciascun Comune a presentare i loro vini e le loro derrate. Di qui il diverso grado di utilità sovranotato.

Per identiche ragioni sono utili le *Fiere di vini*, già tentate a Torino, in Asti ed Alessandria. Esse giovano ai produttori ed ai consumatori, fanno meglio conoscere i nostri vini, e danno un nuovo impulso all'industria vinifera.

VI.

Non bastano tuttavia le pubbliche mostre e le fiere di vini ad accrescerne la produzione e a migliorarne la qualità. Dappoichè generalmente si ignorano i buoni metodi per farli, pare a me che faccia mestieri innanzi tutto indicare le vie per le quali l'arte della vinificazione appresso noi potrebbe liberarsi dall'empirismo che attualmente la governa e condursi a condizione d'arte razionale.

Ma perchè si fatte pubblicazioni riescano praticamente giovevoli vuolsi lasciar da banda il linguaggio severo della scienza. Bisogna parlare ai proprietari ed eziandio al volgo dei viticoltori e in modo semplice e piano indicare le riforme da introdursi nell'arte della fabbricazione del vino. Uno scritto, nel quale si partisse dalla teoria per ricavarne i precetti e le norme della vinificazione, per quanto logicamente ordinato apparisse rispetto alla scienza, riuscirebbe di poca o niuna utilità pratica, perchè assai probabilmente a questo scritto mancherebbe una

Digitized by Google

condizione essenziale — i lettori — condizione che pur troppo fa difetto anche alle opere di maggior polso che in Italia e fuori si vennero pubblicando sulla enologia in questi ultimi anni.

Mentre tali cose io ravvolgeva nella mente, e pel bene del mio diletto paese desiderava che la mia idea trovasse un valente che la traducesse in atto, mi imbattei in uno che senza fatica e con molto senno poteva far pago il desiderio mio: ed ecco come.

Visitando due mesi fa un ameno paesello del Piemonte vi feci la conoscenza di un buon vecchio che i terrazzani salutano rispettosamente col nome del « *signor Lorenzo.* » Egli è Sindaco del Comune da moltissimi anni e credo lo rimarrà finchè viva, perchè niuno lo vince per onestà di carattere e per desiderio del pubblico bene. Ma oltre a ciò egli è ancora un valente enologo; i suoi vigneti possono proporsi a modello di coltivazione della vite e i suoi vini sono apprezzati anche fuor del paese. « Ecco, dissi tosto fra me, l'uomo che a noi potrebbe farsi maestro nella viticoltura e specialmente nella vinificazione. » Fermo in tal pensiero colsi appunto l'occasione che un buon numero di proprietari riunito in sua casa faceva le lodi del suo vino, che andavasi gustando a piccoli sorsi, e pregai il signor Lorenzo perchè ci volesse apprendere l'arte di fare *il buon vino.*

Vinto dalle istanze dei suoi amici e dalle mie preghiere egli si intrattenne in quella sera e in altre successive sulle diverse operazioni riguardanti la vinificazione. Ed io, che là mi trovavo come l'Ottavi alle veglie di D. Rebo, procurai di raccogliere con la maggior diligenza possibile i giudizi e le osservazioni di lui; e serbando agli uni e alle altre la nativa semplicità delle forme, divisai di pubblicarne il sunto.

Digitized by Google

LE VEGLIE DEL SIGNOR LORENZO

VEGLIA PRIMA

Sommario. — Il buon vino si comincia a far nella vigna. — La vendemmia è l'atto primo della vinificazione; tempo opportuno per farla. — Uso del gleucometro. — Si vendemmia troppo presto. — Esame delle ragioni che si adducono. — La crittogama la tiene lontana dai suoi vigneti chiunque il voglia. — Solforazione delle viti. — Liquido Peyrone. — Altri specifici dagli inventori detti infallibili. — Influenza delle condizioni locali sulla maturità delle uve. — Mezzi di affrettarla. — Potatura. — Rimondatura. — Svettatura. — Spampanatura. — Lavoro del terreno. — Soppressione delle colture negli interfilari. — La libertà delle vendemmie, i bandi e i ladri. — Repressione dei furti campestri. — Conclusione: regole pratiche per una buona vendemmia.

I.

Facendo le lodi del mio vino (così prese a dire il signor Lorenzo), voi, miei buoni amici, volete conoscere il metodo adoperato nel farlo.

Voi supponete senz'altro che io mi sia discostato dall'ordinario sistema di vinificazione, poichè, mentre i più dei nostri vini si guastano nell'anno, talvolta pochi mesi dopo che furono fatti e non possono sopportare lontani trasporti, voi vedete il mio vino migliorare invecchiando e dopo lunghi viaggi conservarsi sano e piacevole al gusto. Ed è proprio così. Fin dai primi anni che mio padre lasciò a me la cura del vino (e allora facevasi in casa nostra secondo la usanza comune), avevo notato che il facile guastarsi del medesimo dipendeva, non dalla qualità delle uve, sibbene dal cattivo modo di farlo e dalla negligenza nel conservarlo. Mi decisi allora di cambiare sistema; e perciò lessi i migliori trattati di enologia e, guidato dalle cognizioni apprese, esaminai le pratiche della vinifica-

Digitized by Google

zione di altri paesi rinomati pei buoni vini e le sperimentai per riconoscere se buone altrove, fossero anche buone nel nostro paese; e mi convinsi che leggermente modificate potevansi vantaggiosamente applicare alle nostre qualità di uve.

Soddisfo ora assai di buon grado al desiderio vostro e vi espongo alla buona quello che voi dite *il mio metodo di fare il vino*, ma che non è altro che l'applicazione felicemente riuscita di pratiche già adottate altrove e con pieno successo. Voi vedrete che il *mio metodo* oltre al dare per risultato un vino migliore e serbevole, è altresì più semplice, più spedito e più economico dei metodi comunemente seguiti.

Ecco finito l'esordio.

II.

Lo studio del miglior modo di fare il vino deve necessariamente cominciare dal frutto che somministra la materia prima del vino; poichè ognuno ammette che *per far buon vino ci vuole uva buona.*

La bontà dell'uva dipende da moltissime cause: quali sono la qualità della vite, la natura e la esposizione del terreno in cui è piantata, il modo di coltivazione della medesima e l'andamento delle stagioni.

Ma qualunque sia la qualità delle uve tutta la grande arte di trasformarle in vino consiste nel raccoglierle ben mature, nel separarne le guaste, e nel regolare poscia convenientemente la fermentazione del mosto. Perciò la vendemmia è l'atto primo della vinificazione; e dal farla in tempo opportuno già dipende in gran parte la bontà del vino.

L'opportunità della vendemmia è indicata dalla maturità delle uve. Non si deve por mano alle vendemmie se

Digitized by Google

non quando le uve abbiano toccato il massimo grado di maturità. È uno strano pregiudizio il credere che le uve meno mature diano maggior prodotto. Ed è parimenti in errore chi pensa che le uve meglio mature diano un vino meno serbevole. Io non conosco nè paesi nè qualità di viti, a cui la perfetta maturità delle uve non giovi a renderne migliori i vini, siano essi scelti o comuni. E ciò mi sembra naturalissimo; più le uve sono mature, più abbondano di materie zuccherine, che poi si convertono in spirito od alcool; onde il vino guadagna in forza ed in bontà. Laddove non di rado succede che i vini acerbi, perchè fatti con uve immature, anzichè migliorare, a misura che perdono l'acerbità e l'asprezza voltano all'amaro.

Eccovi il perchè nel paese io sono sempre l'ultimo a vendemmiare; e mentre gli altri proprietari hanno già i vini quasi fatti, le mie uve sono ancora nella vigna. Piuttosto che raccogliere le uve immature preferirei di ritardare, ancorchè alcune uve cominciassero a guastarsi, oppure tutte diventassero così dolci e zuccherine, che ad aiutarne la fermentazione nei tini dovessi aggiungere alquanto d'acqua. Nei primi anni che adottai questa pratica si rideva di me nel paese; anzi taluno, dietro le spalle, mi giudicava, se non matto, un po' stravagante. Io non curai le ciancie dei minchioni e l'esperienza di molti anni ha finito per darmi pienissima ragione.

Stanno in favor mio tutti i più valenti scrittori di enologia, o, a dir più giusto, io sono del loro avviso. Essi sono unanimi nell'affermare che per tutti i vini da pasto comuni, da pasto scelti, e di qualità superiore bisogna aspettare *la più perfetta maturità, la maturità assoluta.* Vi osservo ancora che questa massima è applicata, e con frutto, nelle regioni della Francia, dove si producono i migliori vini. Anzi per essere meglio sicuri nel giudicare

Digitized by Google

il vero punto di buona maturità delle uve i proprietari più diligenti di questi paesi, non fidandosi dei soli indizi esterni che presenta l'uva e del gusto più o meno dolce della medesima, ricorrono ad un particolare istrumento detto *gleucometro* o *pesamosto* (1).

E da noi si usano uguali avvertenze? Pur troppo in Italia si persiste nella cattivissima usanza di vendemmiare innanzi tempo: e quasi generalmente si disconoscono i vantaggi della buona maturazione del raccolto. Invero gli uni per timore della pioggia o delle brine d'autunno o della grandine, altri per causa della crittogama che fa screpolare le uve, le essica e ne impedisce la maturazione; quali per evitarsi la fatica o la spesa di una

---

(1) Il *gleucometro* consiste in un piccolo tubo graduato di vetro, terminato da un globetto pesante che gli serve come di zavorra e lo tiene diritto allorchè si immerge nel mosto. La sua graduazione è così disposta che il grado più in alto è lo zero, e segna il punto a cui l'istrumento discende nell'acqua pura a 12 gradi di calore.

Per intendere come si adoperi questo istrumento fa d'uopo osservare che la maggiore o minor densità del mosto dipende quasi intieramente dal più o meno di materia zuccherina o *glucosa* che esso contiene. Le sostanze non zuccherine del mosto accrescono appena di un decimo la densità del medesimo. Questo decimo dovrà quindi essere sottratto dalle indicazioni del gleucometro per determinare la quantità di glucosa contenuta nel mosto.

Ecco ora il modo di sperimentare col gleucometro. Quando l'uva si avvicina alla maturità ogni giorno si spreme il succo di alcuni grappoli, si filtra attraverso una tela di lino e se ne riempie un vaso cilindrico, abbastanza largo ed alto perchè il gleucometro che vi si immerge non ne tocchi le pareti e possa galleggiarvi. Il grado che noterà il gleucometro alla superficie del liquido, deduzione fatta di un decimo per le suesposte ragioni, indicherà approssimativamente la quantità di alcool che lo zuccaro del mosto può dare. Così ad es. se il pesamosto nota 11 gradi (fatta la deduzione di cui sovra), vuol dire che il vino conterrà 11 per 100 di alcool, ossia 11 litri d'alcool per ogni ettolitro di vino. — Ripetendo pertanto questa prova ogni giorno, si avrà l'indicazione del tempo opportuno per la vendemmia quando la densità del mosto cesserà di crescere; perchè ciò vorrà dire che le uve avranno acquistato il massimo di materia zuccherina.

Digitized by Google

prolungata custodia, taluni per timore che la raccolta anticipatamente venduta consumi di peso; altri infine per salvare il raccolto dalla rapina, tutti insomma per cause diverse incominciano la vendemmia appena le uve son colorite e prendono le apparenze della maturità.

Si crede forse che le uve dieno vino d'uguale bontà, siano esse mature od acerbe? Oibò! Si penserà forse da molti che il vino aspro, ruvido e men buono dura di più in famiglia; e ciò può convenire massime in questi tempi in cui la spesa del vino necessario ad una famiglia è abbastanza rilevante: ma niuno crede seriamente che con uve acerbe si possa fare del buon vino, durevole ed atto al trasporto.

In conclusione le belle vendemmie si vanno facendo sempre più rare. Si bada alla quantità del vino e si trascura la qualità. Si pensa a fare del vino, ma non *del buon vino.* Le stesse vendemmie, ch'erano la festa delle vigne, han perduta la loro nativa gaiezza ed incanto; nei giorni della vendemmia sparpagliavasi pei vigneti la popolazione del paese, e d'ogni parte si udivano canti di gioia, che le colline e le valli con eco ripetuta si rimandavano. Ora si affretta il lavoro quasi alla muta, incalzati dalla febbrile impazienza di assicurare il raccolto.

III.

Io prevedo, amici, da parte vostra non poche obbiezioni in ordine a quanto dissi ma, non me ne sgomento, avendo io la certezza di potervi convincere che v'ha molto più a guadagnare che a perdere vendemmiando il più tardi possibile.

Voi non contestate certamente che la maturità delle uve giova moltissimo a far buono il vino. Senza passare a rassegna le sostanze componenti il succo dell'uva ed esami-

Digitized by Google

nare quindi le varie e successive trasformazioni che esse subiscono col progredire della maturità; senza, dico, ricorrere a tali indagini, che io avrei difficoltà ad esporre e voi ad intendere, voi conoscete per propria esperienza quale divario presentino i vostri vini da un anno all'altro, unicamente pel vario grado di maturità delle uve, con cui vennero fatti.

Le vostre obbiezioni mirano piuttosto a dimostrare che l'anticipazione delle vendemmie è diventata, quasi direste, una necessità fatale, cui devesi obbedire, se pur vuolsi assaggiare del vino.

Come prima causa di anticipazione voi mi accennate la crittogama, questo flagello che da tanti anni distrugge i raccolti e minaccia perfino l'esistenza della vite.

L'uva colpita dalla muffa si screpola, si essica, e più tempo si lascia attaccata al ceppo e men se ne trova nella vendemmia, perchè questa pianticella parassita svolgesi sulle parti verdi e tenere della vite e con le finissime radici ne trapassa le giovani foglie e la sottile pellicola degli acini, succhiandone gli umori, come la cuscuta fa del trifoglio. Sarebbe dunque follia il ritardare la vendemmia nella speranza che l'uva meglio si maturi.

Giustissimo è quel che voi dite: ma è pur vero che oramai chiunque il voglia tien lontano dai suoi vigneti questo malanno della crittogama; perchè, se l'origine di essa è tuttavia un mistero, più non ignorasi il modo di combatterla e di vincerla. Si sa infatti che mezzo efficace e sicuro per prevenirne lo sviluppo e per arrestarne i progressi è la solforazione. I buoni vignaiuoli si persuasero ben presto che a porre un argine all'invasione del flagello conveniva ricorrere al rimedio del solfo, prima ancora della comparsa della malattia. Anzi in taluni luoghi si comprese altresì che il solfo poteva qual concime eser-

Digitized by Google

citare un effetto salutare sulla produzione della vite, e perciò senza ricorrere a pennelli, a bossoli, a soffietti, si generalizzò la usanza di spandere il solfo a mano, come farebbesi del gesso sulle piante leguminose. (Così, ad es. si pratica a Lavaux, nei colli che circondano la riva settentrionale del lago Lemano).

Del resto senza che faccia mestieri di amministrare il solfo alle viti in tanta profusione, certo è che dovunque si applicò il sistema della solforazione colla dovuta diligenza, quivi si videro rinnovate le belle vendemmie di una volta, e voi stessi ancora vi ricordate dei risultati che io ottenni fin dai primi anni che intrapresi la solforazione delle viti. Ciò fu nel 1854. L'anno prima in tutto il Comune non eransi fatti cento ettolitri di vino, il quale per giunta era appena bevibile, perchè fatto con uve guaste dalla malattia. Fu allora che mi decisi a solforar le viti, incoraggiato dai buoni risultati, che già sapevo essersi ottenuti nella Liguria, nella Toscana e in parecchie località del Piemonte. Or bene, d'allora in poi non vidi più malattia nei miei vigneti. E altrettanto sarebbe accaduto a voi pure, se negli anni passati aveste seguito il mio esempio. Ma no, voi temevate per l'odore del vino e temevate per supposte difficoltà della vendita, e per ciò anzichè ricorrere al solfo, preferiste di far poco vino e di pessima qualità. Come voi, così ragionarono ed operarono negli anni andati il maggior numero dei viticultori: con quanto danno pubblico e privato voi ora lo comprendete, pensando che molti proprietari attualmente rovinati per causa della crittogama avrebbero potuto in grazia dello zolfo raddoppiare il loro patrimonio, pensando ancora che molti milioni sarebbero entrati in paese col solfo, invece di entrarvi la miseria in compagnia della crittogama.

Ve lo ripeto, io non ebbi i vostri timori e non ne soffrii

Digitized by Google

per conseguenza i danni. La raccolta fu sempre buona e il vino che beveste poco fa aveva forse odore di solfo? Credetemi dunque: per l'avvenire provvedetevi del buon solfo, in polvere finissima, o meglio ancora il *fior di solfo* e poi spargetelo come io faccio. Quando i germogli della vite sono lunghi da 10 a 15 centimetri, il che avviene sul finir di aprile, solforateli con molta diligenza. Solforate una seconda volta le viti innanzi la fioritura, cioè verso il fine di giugno e una terza volta al colorirsi delle medesime. Avvertite di spargere il solfo in giornate serene e dopo che siasi dissipata la rugiada. E se poco dopo una solforazione la pioggia od un vento gagliardo disperdesse il solfo, rinnovate subito la operazione. Voi preserverete, così facendo, i vostri vigneti dalla crittogama, e nel maggior prodotto troverete un larghissimo compenso della piccola spesa che avrete fatta.

Per le tre solforazioni occorrono circa 75 chilogrammi di fior di solfo per ettaro.

IV.

Torna qui a proposito l'osservare che per quanta diligenza si adoperi nell'applicazione del solfo non sempre si riesce a combattere efficacemente la crittogama. Di questo fatto non si seppero finora rendere ragione i vinicultori non meno che gli scienziati, perchè i primi adoperarono sempre il solfo empiricamente senza ricercare le condizioni nelle quali il solfo può distruggere o non distruggere la crittogama, e i secondi non posero mente alle condizioni essenziali per lo schiudimento della parassita. — Sapevasi che la primavera calda ed umida, la state frequentemente nuvolosa e piovosa favorivano lo svolgimento dell'*oidio* (volgarmente *crittogama*); sapevasi ancora che le viti alte, a tralci sovrapposti, coltivate in luoghi bassi, e i pergolati

Digitized by Google

erano maggiormente colpiti da questo flagello: ecco quanto sapevasi intorno alla crittogama.

Ora s'è fatta maggior luce, grazie alle belle ricerche del valente enologo francese L. Pasteur; e chiunque tenga d'occhio alle vicende climatologiche sa determinare il tempo in cui meglio conviene applicare il solfo e così preserva i suoi vigneti dalla malattia.

Ecco i risultati delle osservazioni del Pasteur intorno allo svolgimento della crittogama e intorno all'azione del solfo:

1° L'oidio ha un periodo di incubazione, o di evoluzione organica, il quale sembra esigere tre giorni e tre notti d'un calore umido, costante, di almeno 16° centigradi.

2° I semi dell'oidio non possono schiudersi, e costituire i primi organi della parassita, fuorchè sulle superficie giovani e tenere della vite, cioè alla primavera sui teneri germogli, in giugno e luglio sui giovani grappoli e sui nuovi pampini, in agosto e settembre sui grappoli che cominciano a rammollirsi e a colorarsi per maturare.

3° Quando la temperatura necessaria allo svolgimento dell'oidio coinciderà con queste fasi della vegetazione della vite, cioè con lo stato degli organi di essa proprio a favorirne lo schiudimento, la crittogama comparirà; — se questa coincidenza non ha luogo nè al primo sbocciamento, nè alla fioritura, nè al colorimento dell'uva, la crittogama non si svolge; se per contro la coincidenza ha luogo in tutti e tre questi periodi, si avranno tre invasioni della crittogama.

4° La latitudine, l'altitudine, le situazioni e le stagioni sono le principali condizioni dell'assenza, della frequenza e dell'epoca di incubazione e di sviluppo della malattia. I luoghi umidi, l'elevazione della vite sul suolo, la sovrapposizione e l'affastellamento dei tralci, i pergolati, le tettoie, gli alberi ecc. possono favorire la comparsa della

Digitized by Google

malattia. Se alle accennate condizioni si aggiunge la bizzarria delle stagioni, facilmente si comprende come l'oidio compaia un anno e non un altro, in una stagione od in un'altra, in una od altra località, in una vigna od in una sola parte di essa e non nelle vicine, in una situazione più che in un'altra, in una vigna non spampanata a preferenza di una spampanata ecc.

Il solfo ha altresì le sue condizioni definite di efficacia. Secondo il Pasteur sembra dimostrato che l'azione sua dipenda, non dal suo contatto immediato, non dall'azione chimica, diretta od indiretta che esso può esercitare, sebbene dal suo odore. Il solfo al disotto di 20° è inodoro, a temperatura più elevata si fa più odoroso, e in proporzione che s'innalza la temperatura: solamente in questo stato di attività odorante ha il potere di disorganizzare la parassita.

Dunque se la solforazione si pratica in un tempo freddo persistente, l'azione del solfo sarà nulla.

Bisogna solforare in tempo caldo e costante almeno per due o tre giorni.

Il tempo migliore per eseguire questa operazione è indicato dal punto in cui l'oidio comincia a manifestarsi sovra alcuni ceppi, per solito i più facili a contrarre la malattia. Fuori di questo caso l'operazione è sempre arrischiata e spesso inutile.

Comparsi i primi sintomi dell'oidio, se la temperatura e il tempo sono favorevoli, si solfori senza indugio. Si stenda il solfo sovra una tela al sole, quindi se ne spolverino i ceppi, i pampini e i grappoli, in alto, in basso, in ogni senso con soffietti, con scatola od anche a mano.

V.

Per combattere la crittogama potreste, invece del solfo puro, adoperare con eguale successo una mescolanza in

Digitized by Google

parti uguali di solfo e di cenere vergine passata allo staccio.

Fu pur già in molti luoghi sperimentata e riconosciuta efficace una preparazione liquida ideata dal valente chimico Prof. Peyrone e formata di solfo, calce ed acqua.

Siccome la preparazione di questo liquido è facile ed alla portata di tutti, così penso di far cosa utile ad indicarvi il modo di eseguirla. Ponete in un vaso di terra cotta oppure di ghisa (non di rame perchè si guasterebbe) un chilogramma di calce viva, di quella che chiamasi grassa. Versate sovr'essa cinque litri d'acqua, e al latte di calce che ne risulta aggiungete tre chilogrammi di solfo polverizzato. Esponete il recipiente al fuoco e fatelo bollire per circa un'ora, cioè fino a che sia scomparsa la presenza del solfo; e qualora il liquido svaporando divenisse troppo denso, aggiungete dell'acqua. Il liquido così ottenuto dilungatelo con un ettolitro d'acqua e poi con un pennello da bianchino spruzzatene moderatamente i grappoli e le foglie circostanti ad essi. Questa quantità di liquido è bastevole per un migliaio di viti. Voi quindi potete facilmente determinarne la quantità che abbisogna ai vostri vigneti.

L'epoca della prima solforazione è segnata dalla comparsa della crittogama sovra alcune viti e si ripete al ricomparir della medesima. Vi osservo tuttavia che il più delle volte basta una sola insolforazione perchè le uve, liberate dalla crittogama, crescano sane, maturino perfettamente e diano un vino senza odore di solfo. I risultati delle prove, che già datano dal 1860, raccomandano senza più il liquido Peyrone: questo rimedio può ancora guarire un vigneto sul quale inefficace risulterebbe l'applicazione, anche ripetuta, del solfo. Infatti da molti, che pur credono nell'efficacia del solfo, non si vuol compren-

Digitized by Google

dere che la solforazione deve farsi non appena comparisce la crittogama, e ripetere ogni volta che questa riapparisce. Perciò accade che la solforazione applicata dopo che la crittogama ha già preso un notevole sviluppo, più non riesce a combatterla vittoriosamente, quand'anche ripetuta più volte. Ora in tali condizioni il liquido Peyrone si manifesta ancora efficace, e l'applicazione del medesimo fatta con giudizio scema notevolmente i danni della crittogama, se pure non riesce a distruggerla interamente.

Al postutto poi il liquido Peyrone è di un'applicazione più facile, specialmente per le viti alte, ed eziandio più economica, bastando, come vi dissi, la quantità sovraccennata per un migliaio di viti; ed in talune località dove il calore necessario per rendere il solfo odoroso e quindi efficace, dura poco tempo, il liquido solforoso del Peyrone diventa un rimedio prezioso per arrestare i danni della crittogama.

Molti altri rimedi si proposero per guarire le viti dalla crittogama. V'ha chi dice *mirabilia* della polvere Berardi. Altri assicura che il liquido Gandolfi è il *non plus ultra* dei ritrovati per l'efficacia nel dissipare la malattia. Quanto a me dopo quanto dissi dei rimedi di *composizione nota e di efficacia universalmente sperimentata* permettetemi che non vi faccia motto di questi e di tanti altri specifici prima che l'esperienza abbia pronunziato il suo giudizio sull'utilità dei medesimi.

Dunque a tagliar corto: il rimedio per la crittogama è trovato: ce n'è anzi più d'uno; e v'ha pur quello, siccome vi dirò più tardi, di togliere ai vini l'odore di solfo. Quindi tanto peggio per coloro, i quali anzichè credere all'evidenza dei fatti hanno fede soltanto nella benedizione data dal parroco ai loro vigneti. Essi che non vogliono far

Digitized by Google

loro pro del giustissimo proverbio: « *chi s'aiuta il ciel l'aiuta* » continueranno a far magri raccolti e a bere pessimo vino.

VI.

Non tutte le località presentano condizioni di suolo, di clima e di esposizione favorevoli ad una perfetta maturità delle uve. In terre basse ed umide ad esempio, in situazioni di levante e di mezzanotte, in luoghi dove l'autunno ha precocità di freddi e di brine, ovvero frequenza e continuità di pioggie, le uve in gran parte si guastano prima di giungere a maturità. Quivi pertanto, voi dite, è giuocoforza l'affrettare le vendemmie, essendo miglior partito raccogliere molte uve, come che non ben mature, anzichè poche e già più o men guaste. Io pure son d'avviso che facendosi in ambedue i casi un vino mediocrissimo, val meglio anticipare la vendemmia per poterne fare di più.

Ma io domando ai proprietari di vigneti posti in alcuna delle suaccennate condizioni se a promuovere la maturazione delle uve abbiano già posto in opera tutti i mezzi, che altrove sono applicati e riconosciuti utilissimi?

La potatura delle viti, ad esempio suolsi fare all'autunno, oppure si continua a farla in febbraio o sul finir dell'inverno?

È un fatto osservato in tutti i paesi viticoli che più per tempo si pota e più presto il sugo entra in attività, e concentrandosi sovra minor numero di gemme, ne anticipa lo svolgimento: onde poi più precoci si rendono le fasi successive della fogliazione, della fioritura e quindi ancora della fruttificazione. Il perchè questa pratica già si è diffusa anche in luoghi, dove si temono i danni che le viti avrebbero a patire pel freddo invernale e pel gelo. Per queste località si fa la potatura in due tempi: in

Digitized by Google

autunno si lasciano i tralci più lunghi di quanto debbano poi rimanere, e giunta la primavera, si taglia il soverchio per ridurli alla voluta lunghezza. Meglio sarebbe ancora il togliere nell'autunno tutti i rami che non sono destinati a dar frutto. Per tal modo la vite, liberata dal legno inutile, concentra il suo vigore sui pochi tralci fruttìcosi, i quali non si potano alla primavera. Così pratica da molti anni il distinto enologo Manfredo di Sambuy ne' suoi vigneti di Castelceriolo presso Alessandria e se ne trova assai contento. Invero egli ottiene con tale sistema il vantaggio della potatura autunnale, di sgravare, cioè la vite dei sarmenti inutili, e quello che presenta la potatura primaverile in paesi freddi ed esposti alle brinate tardive.

VII.

La rimondatura ha lo stesso scopo della potatura. È dunque chiaro che il tempo per essa più adatto è l'aprirsi della primavera, e che a vece di levar pampini, come accade a chi rimonda più tardi, meglio giova alla prosperità della vite il ripulire per tempo il tronco da ogni inutile vegetazione, il togliere le gemme mal situate o superflue, prima che si svolgano in inutili tralci che si dovrebbero recidere più tardi; e giova ancora il togliere i rametti laterali inutili per sè e crescenti a danno dei tralci fruttiferi.

È pure utilissima pratica la cimatura, o svettatura, la quale consiste nello spuntare, quando l'uva sta per fiorire, tutti i getti che portano frutto, onde si accresce la copia e la bontà del prodotto, si impedisce la trasformazione dei grappoli in viticci e si favorisce altresì la vendemmia futura.

Nè ciò basta: prospera tanto meglio un vigneto, quanto

Digitized by Google

più spesso la visita il coltivatore: e voi già ne indovinate il perchè. Percorrendo i filari ei leva alle viti tutte le nuove produzioni nate dopo la rimondatura; e toglie financo qualche frutto dalle viti, che ne portano un numero sproporzionato al vigore e all'età della pianta, alla qualità del terreno e al genere del vigneto. Quando poi le uve si accostano alla maturità egli spampana le viti per facilitare la circolazione dell'aria intorno ai grappoli e l'azione diretta del sole sui medesimi; e continua lo sfogliamento, ma successivamente, a grado a grado, perchè con una spampanatura improvvida ed eseguita troppo presto il sole percuoterebbe troppo vivamente le uve senza schermo, ed anzichè favorirne la buona maturazione, la renderebbe impossibile. M'accadde infatti un anno di vedere in pochi giorni avvizzite le uve in un vigneto che erasi troppo presto e troppo copiosamente sfogliato.

Or tutte le cure sovraccennate influiscono notevolmente sulla qualità ed anche sulla quantità del prodotto. Esse pertanto richieggono diligenza e discernimento in coloro che ne sono incaricati. Però vi raccomando di non affidare a donne o ragazzi la esecuzione di sì fatti lavori.

VIII.

Il buon governo della vite e la perfetta maturazione delle uve richieggono ancora frequenza di zappature o di sarchiature, mercè cui si conserva la fecondità nel terreno, se ne favorisce l'aereazione e si dissipa il soverchio umidore funestissimo sempre non che al prodotto, alla vita stessa della pianta.

Ma come mai si possono questi lavori eseguire bene ed a tempo opportuno se tramezzo ai filari delle nostre vigne di collina, distanti fra loro non più di due metri e qual-

Digitized by Google

che volta meno, si coltivano grani ed altre piante sin quasi contro il ceppo delle viti? È stolta pretensione quella di volere un buon raccolto di uve e di grano da un'area ristretta di terreno, che a dar conveniente prodotto anche d'una sola specie, abbisognerebbe di maggior fecondità, di miglior preparazione del suolo e di maggior distanza nei filari. Io stesso mi convinsi per ripetute sperienze che non vi è il tornaconto in sì fatta maniera di coltivazione della vigna a stretti filari, e riconobbi che dalla vigna pura si trae una rendita netta maggiore di quella che si ottiene interponendo altre colture ai filari già troppo vicini.

IX.

Vengo ad un'obbiezione assai più grave delle altre: voglio dire la libertà delle vendemmie, che da molti si giudica contraria all'interesse pubblico e privato ed all'igiene. Infatti, dicono costoro, un tempo in ciascun Comune si bandivano le vendemmie ed era vietato a chicchessia di raccogliere le uve prima del tempo fissato. La buona qualità del vino era un vanto del paese, e niuno avea diritto di comprometterne la riuscita con una vendemmia prematura. Adesso, aboliti i bandi, o non osservati dove tuttavia sussistono, ciascuno raccoglie a sua posta le uve, siano esse mature od acerbe. Quando in alcune vigne la vendemmia è compiuta, i ladri di campagna si rovesciano sulle vigne non ancora vendemmiate. Ad evitare questo danno i proprietari sono costretti a raccogliere le uve immature, le quali perciò danno un vino scadente e talvolta insalubre. Tali inconvenienti, essi aggiungono, non si lamentavano allorchè le vendemmie erano bandite: epperciò vorrebbero che il Sindaco, valen-

Digitized by Google

dosi delle facoltà a lui date dall'articolo 104 della legge comunale, considerasse i bandi delle vendemmie quali provvedimenti di sicurezza e di igiene in conformità dell'alinea sesto dell'art. 138 della citata legge, e li rimettesse in vigore.

Io non sono dell'avviso di costoro. Come rimedio ad un male pare a me che essi invochino l'applicazione di un male maggiore. Tutte le uve d'un Comune maturano forse nel medesimo giorno? Sono forse uguali per ogni vigneto le qualità delle viti, la natura del terreno e la sua situazione, il modo di piantamento, il sistema e l'epoca della potatura, il numero e la qualità dei lavori del suolo, la natura e la quantità del concime? In ogni Comune vi son dei vigneti, le cui uve maturano alcuni giorni prima che altrove: differendone la vendemmia queste uve diventano preda dei calabroni e delle vespe, e in parte si disseccano e con quale pro? In altri vigneti le uve non hanno ancora raggiunto un grado sufficiente di maturità al giorno fissato per la vendemmia: e per queste il bando è prematuro ed inutile. Quando poi le uve sono colpite da malattia per cui, a vece di maturare, giorno per giorno seccano, si guastano e marciscono, il bando è per tali vigneti inammessibile ed inaccettabile.

Chi mai potrà dunque conciliare insieme tante differenze di condizioni dei vigneti e dirò anche di interessi dei possidenti? Lo potrà forse un Sindaco per quanto sia onesto, avveduto, ed esperto dei luoghi e delle pratiche agrarie? O lo potrà una Commissione d'uomini pratici, fosse pure composta, come suolsi in Borgogna, di vignaiuoli e di proprietari dimoranti e nel villaggio e fuori di esso, i quali, visitata accuratamente ogni località, stabilissero a voti il giorno della vendemmia? Per me, finchè sarò Sindaco, non bandirò le vendemmie, nè le farò ban-

Digitized by Google

dire da veruna Commissione. Ciascuno dev'essere libero di vendemmiare quando gli piace. Se il vin buono ha maggior prezzo del cattivo, e se a farlo buono ci vogliono uve mature, ognuno ha interesse a raccogliere le uve a tempo opportuno; e il vignaiuolo assai meglio del Sindaco deve sapersi bandire le proprie uve.

E qui lasciatemi aggiungere ancora: che all'industria agraria, non meno che alle industrie manufattrici, abbisogna, per prosperare, la indipendenza e la piena libertà di esercizio. Ogni misura restrittiva, ogni vincolo forzato è un ostacolo al suo progresso. In altri tempi non potevasi piantare un vigneto senza ottenere il permesso dell'autorità, nè potevasi seminare quanto frumento volevasi spettando all'autorità il determinarne la misura e quasi prescrivere l'avvicendamento da seguirsi nelle coltivazione delle terre: in altri tempi, come oggi da taluno vorrebbesi per le vendemmie, si bandivano la falciatura dei prati e la mietitura dei campi.

Con l'apparenza di voler favorire la maturazione dei frutti della terra ed assicurare l'esistenza dei cittadini, esercitavasi verso l'industria agraria una tutela iniqua, inopportuna e vessatoria, che violava il diritto di proprietà e con quale giovamento dell'agricoltura? Questi avanzi del feudalismo, inconciliabili con la libertà, sono ora caduti per sempre: e l'agricoltura, anzichè danno, n'ebbe vantaggio. Così pure il bando delle vendemmie ha finito il suo tempo. Esso è, come gli altri, un avanzo di feudalismo introdotto per facilitare la esazione delle decime e delle contribuzioni in natura, e deve cadere perchè niuna seria ragione si può addurre per mantenerlo.

X.

Ma aboliti i bandi, chi salverà, voi dite, dalla rapina

Digitized by Google

le vigne di coloro, che accettando il consiglio di attendere la piena maturità delle uve saranno gli ultimi a vendemmiare? Voi osservate giustamente che con la libertà delle vendemmie gli ultimi a porvi mano se la vedono più brutta, perchè sopra i loro vigneti si scarica tutta la canaglia che scorazzava, rubando, tutte le terre del Comune, allorchè le uve erano bandite.

Ma ditemi in buona fede, se il vostro danno particolare giustifichi un provvedimento contrario all'interesse dei più? D'altra parte il sistema dei bandi scema forse il numero dei ladri o quello dei furti? No: esso li ripartisce fra più; esso affida ai ladri l'incarico della giustizia distributiva dei loro furti. Ecco la differenza quanto ai furti tra il sistema dei bandi e quello della libertà delle vendemmie. Dal che rilevasi sempre più la ingiustizia e la sconvenienza di tale provvedimento,

Dunque anzichè invocare una disposizione restrittiva e quindi vessatoria, si lasci ad ognuno libertà assoluta di seminare, così di raccogliere. Ma si puniscano i ladri; si provveda con buone leggi alla repressione dei furti campestri. *Un buon codice rurale rigorosamente osservato:* ecco la definitiva soluzione di questo e di più altri problemi della massima importanza per l'industria agraria.

Nella quale soluzione io credo che noi tutti cadremmo d'accordo, se dopo tanti disinganni provati in questi anni decorsi osassimo tuttavia sperare che coloro, dai quali dipende l'applicazione del suggerimento proposto, si persuadessero che la cresciuta frequenza e gravità dei furti campestri non è soltanto prodotta dalla miseria, ma altresì dalla mitezza della legge nel punirli, e più ancora dall'abituale impunità dei medesimi; se in una parola Governo e Parlamento si preoccupassero delle sciaguratissime condizioni dell'agricoltura nazionale aggravata

Digitized by Google

da imposte ormai insopportabili e non tutelata e difesa quanto pur vorrebbe il suo diritto e come è consigliato dall'interesse medesimo della nazione.

XI.

Per questa sera fo punto deducendo come conclusione di quanto v'ho detto finora le seguenti regole pratiche:

Vendemmiate allorchè le uve sono giunte a piena maturità.

In vece di far la vendemmia in due tempi, come alcuni vorrebbero, se la maturità delle uve fosse ineguale, ritardatela il più che sia possibile e fatela tutta in una volta, specialmente se trattasi di piccolo raccolto.

Separate con molta diligenza i grappoli immaturi, ammuffiti o guasti o seccati dal sole.

Vendemmiate col sole e in tempo secco: non mai di buon mattino con la rugiada, tanto meno poi dopo la pioggia, perchè sarebbe lo stesso che far cadere parte di quella pioggia nei tini con le uve enfiate dall'acqua, con pericolo di trarne un vino debole e di mal sicura conservazione. Aspettate adunque a far la raccolta dopo due giorni almeno di sole.

Sbrigate la vendemmia nel meno tempo possibile: e perciò preparate prima il materiale occorrente (canestri, forbici, scale, bigoncie ecc.); ripartite poscia il lavoro fra un numero sufficiente di persone sicchè non si perda tempo, e i tini (e questo è essenziale) si possano riempiere nella giornata. Per ciò oltre i vendemmiatori vi siano i portatori dei canestri ed altri che li ricevano e mondino l'uva prima di versarla nei truogoli (arbi) od in altri recipienti.

L'uva si distacchi dal tralcio con le forbici per non scuoterla e sgranellarla; e si riponga in canestri piuttosto

Digitized by Google

larghi e poco alti perchè non vi sia ammonticchiata e quindi si guasti.

Non fate mescolanze di uve di specie diversa e perciò differenti per grado di maturità e per sapore, a meno che si tratti di piccola quantità, oppure di due sole qualità che l'esperienza abbia mostrato potersi unire con vantaggio: e in questo caso badate di fare sempre ogni anno la stessa mescolanza e nelle medesime proporzioni, se volete acquistare al vostro vino una riputazione nel commercio.

Digitized by Google

VEGLIA SECONDA

Sommario. — Come si fa il vino dal più dei nostri viticoltori: inconvenienti di tal sistema riguardo alla fermentazione. — Bisogna pigiar subito le uve. — I pigiatori meccanici. — Sgranellamento delle uve. — Aggiunta di zuccaro, di acini cotti, ecc. al mosto; quando e come si possa fare. — Altri modi di rinforzare un mosto debole; aggiunta di alcool; appassimento delle uve; polvere di marmo; sconvenienza di tali pratiche. — Avvertenza di riempire i tini nella giornata. — È buona regola il non riempierli affatto. — Le vinacce vanno tolte dal contatto dell'aria. — Tini aperti o tini chiusi? Opinione del signor Lorenzo. — Col sistema comune di fare i vini è a meravigliarsi che già non siano acidi appena fatti. — Esagerata importanza del colore del vino: artifizi per farlo più carico. — Riassunto. — Regole pratiche relative alla pigiatura delle uve, al riempimento e chiusura dei tini.

I.

La sera susseguente, quando tutti ci trovammo riuniti, il signor Lorenzo ripigliò il filo del discorso nella seguente maniera:

L'atto primo della vinificazione è compiuto con la raccolta delle uve giunte a maturità. Trattasi ora di eccitare in esse la fermentazione che deve tramutarle in buon vino. E qui cominciamo subito, o amici, a cadere in disaccordo circa il modo migliore di promuoverla e di condurla per riuscire alla fabbricazione d'un vino, la cui bontà non sia inferiore al pregio delle uve.

Voi seguendo la tradizione e la pratica dei vostri vecchi gettate alla rinfusa le uve nei tini e le ammostate per metà o più di un terzo. Fate quindi affondare, per mezzo di tavole appuntellate alla volta od al soffitto, i raspi e le uve non ancora pigiate, sicchè il mosto le cuopra e le tolga dal contatto dell'aria. Così *imbarrate*, oppure libere e sopranuotanti al mosto lasciate le uve per 8, 10 e fino 15 giorni. Traete quindi il mosto dai tini e pigiate bene le uve restanti, raccogliendone il mosto che cola. Sovra i raspi del tino versate di nuovo il vino della prima e quello

Digitized by Google

della seconda ammostatura. Quindi rimescolate bene i raspi, le bucce e i semi dell'uva col mosto per riattivarne la fermentazione. E dopo altri 8, 10 od anche più giorni, epperciò dopo 20 e più giorni dalla prima ammostatura delle uve voi compite la svinatura, essendo allora il vino divenuto chiaro e freddo (1).

Potrei qui accennarvi i sistemi seguiti in diversi altri paesi d'Italia per far fermentare il mosto. Ma oltrechè la litania sarebbe troppo lunga, voi non avreste gran che da profittarne, non essendo essi punto migliori del vostro. Tacciamone dunque.

II.

Il vostro sistema di vinificazione è pur quello che io ho adottato dapprima. Anch'io, or sono molti anni, ammostava parzialmente le uve appena gettate nei tini e le pigiava poi 8 o 10 giorni dopo; quindi aspettava altri 8 o 10 giorni prima di compiere la svinatura. Adesso ho cambiato sistema e me ne trovo assai contento: il mio vino riesce migliore che negli anni passati, ed anzichè perdere guadagna a misura che invecchia. E ciò dipende dal metodo che ora seguo per attivare la fermentazione del mosto e per dirigerla nelle sue fasi.

La fermentazione presenta due stadi distinti. Nel primo che incomincia poco dopo la pigiatura, il mosto, come sapete al par di me, si intorbida, si riscalda, cresce di volume e sprigiona bolle di gaz, le quali aumentando di numero e di grossezza finiscono per sconvolgere da capo a fondo tutta la massa del liquido. A questa fermentazione, che dicesi *tumultuosa* od *apparente* e per la quale il mosto

(1) Questa maniera di fare i vini è seguita in parecchie località del Piemonte.

Digitized by Google

si converte in vino, un'altra ne succede lenta ed impercettibile, epperciò inavvertita e generalmente non curata, la quale compiesi nel vino già fatto e serve quasi di complemento alla prima. Invero la prima fermentazione forma il vino, la seconda lo migliora e gli dà, secondo l'espressione volgare, l'ultima mano. L'opera di questa lenta fermentazione voi la scorgete evidentissima nella differenza che passa tra un vino appena fatto ed un vino già maturo.

Importantissime sono entrambe queste fermentazioni, ma più ancora la prima che la seconda, per ciò che da quella innanzi tutto dipende la conversione del mosto in buon vino. Ma per ottenere tal risultato si richiede che *la fermentazione tumultuosa si faccia prontamente e sia uniforme ed eguale in tutta la massa del mosto.* Or come può esser tale la fermentazione che si eccita in una massa di uve per metà solamente ammostate? È chiaro che il succo degli acini interi si conserva inalterato, perchè privo del contatto dell'aria. Quindi tutte le uve non schiacciate da principio si mantengono estranee alla fermentazione; e prendono parte alla medesima soltanto a misura che le pellicole dei loro acini si vengono lacerando. Il mosto dei vostri tini trovasi dunque in vario grado di fermentazione: è questa più avanzata nel mosto di prima pigiatura, ed è incipiente in quello delle uve lacerateſi durante la fermentazione tumultuosa. Nè più regolare è la fermentazione che si rinnova dopo la pigiatura; perchè ad essa prende parte col mosto giovane il mosto vecchio, il quale già subì la fermentazione tumultuosa, ed a cui un maggiore contatto coll'aria e conseguentemente la continuazione del moto fermentativo riesce certamente più dannosa che utile.

Queste osservazioni mi sembrano evidenti e perentorie: esse condannano il vostro sistema di pigiare l'uva in

Digitized by Google

grandi masse nei tini e dopo avervela lasciata più giorni a macerare; esse vi dicono che *per la regolarità, prontezza ed uniformità della fermentazione si richiede una buona e perfetta ammostatura dell'uva prima di gettarla nei tini.* Così appunto incominciasi a fare appresso noi dai vignaiuoli intelligenti. Già v'hanno molti proprietari che fan pigiare bene ed intieramente le uve appena raccolte: e con questa sola avvertenza già riuscirono a migliorare la qualità ed il pregio dei loro vini.

Perchè l'esempio loro non si diffuse rapidamente fra i viticultori? Perchè questa pratica, che semplifica assai l'opera della vinificazione e ne migliora il prodotto, non è generalmente seguita? Tra i vari perchè v'ha pur questo, che l'empirismo e la pratica tradizionale han tuttavia nella mente degli agricoltori radici più estese e profonde che non pensi l'uomo di scienza, a cui basta (e così crede abbia ad essere per tutti) lo scorgere una verità, perchè tosto ripudi tutto che a questa contraddica.

III.

A rendere più spedita ed economica la pigiatura delle uve si costruiscono da pochi anni degli strumenti appositi, cui si dà il nome di *ammostatori* o *pigiatori meccanici.* Per quanto io trovi commendevole ed utile che si inventino macchine, le quali compiano tutti quei lavori meccanici che sono finora eseguiti dalla macchina umana, io non seppi finora decidermi a surrogare gli ammostatori meccanici ai piedi ignudi (ben lavati e puliti, s'intende) di un robusto vignaiuolo; perchè questi mi fa sempre una pigiatura regolare e perfetta, variando la pressione del suo corpo sui grappoli per estrarne il succo senza schiacciarne i semi, i quali contengono sostanze

Digitized by Google

nocive alla delicatezza e salubrità del vino; mentre per solito gli accennati meccanismi o non pigiano abbastanza gli acini o li pigiano troppo, schiacciando altresì i semi: onde poi il vino prende un sapore aspro. D'altra parte, a meno che si tratti di estese vendemmie, io non vedo un gran vantaggio economico nell'uso di tali istrumenti, dappoichè due uomini robusti possono ammostare in un giorno circa 1400 miriagrammi d'uva.

La pigiatura, come già dissi, non può e non deve farsi alle uve già versate nei tini, perchè in tal caso è impossibile una buona ammostatura. Essa inoltre è così faticosa ed insalubre, che gli uomini che debbono scendere seminudi nei tini, oltre agli accidenti cui si espongono respirando il gaz acido carbonico, mescono il loro sudore (e non di rado qualche altro liquido) al mosto dell'uva. Pertanto a fare una buona pigiatura si usano da taluni i truogoli a doppio fondo; il superiore, formato a listelli e presentante delle fessure longitudinali che lasciano scolare il mosto: così riesce facile la buona ammostatura delle uve. Altri adoperano casse quadrilunghe a fondo bucherato che si sovrappongano ai tini. Io le pigio nei truogoli comuni (*navasse, arbi* nel nostro dialetto) disposti a piano inclinato. Vi si versano le uve poco alla volta e pigiate si ammucchiano per lasciarle scolare, e quindi si pigiano una seconda ed anche una terza volta. Il mosto spremutone si versa poscia nei tini, cui si aggiungono i raspi e le buccie dell'uva. — Si potrebbero eziandio, trattandosi di piccole quantità, pigiare le uve nei recipienti stessi o tinozze che servirono a trasportarle dalla vigna alla cantina.

Ammostate, in qualsiasi modo, purchè diligentemente, le uve, torna utile l'agitare con forza e a più riprese i raspi, le bucce ed il mosto per moltiplicarne il contatto

Digitized by Google

con l'aria e per uguagliarne la temperatura; onde la fermentazione si accelera e il mosto si fa più ricco di colore e di spirito.

IV.

Non ho adottato gli ammostatori meccanici e neppure ho voluto adottare la pratica, da taluni raccomandata, dello sgranellamento delle uve, ossia la separazione totale o parziale dei raspi dalle medesime.

Io convengo nell'opinione di coloro i quali credono che i raspi, quando non siano lasciati troppo tempo in macerazione nel mosto, diano più corpo al vino e concorrano al suo buon gusto col renderne il sapore più vivo. È poi un fatto riconosciuto che i raspi non esercitano solamente un'azione meccanica, materiale, ma rendono più attiva la fermentazione del mosto, specialmente nei tini aperti, fanno più carico il colore del vino, e a questo comunicano un sapore, il quale, se nei primi giorni è alquanto acerbo, diventa in breve tempo più vivo e dirò anche più aggradevole che non quello del vino fatto con gli acini soli. È noto infine che la presenza dei raspi durante la fermentazione del mosto accresce nel vino la facoltà di conservarsi.

Per queste ragioni io credo che lo sgranellamento parziale riesca utile e conveniente per uve appassite, per uve ricche di sostanze zuccherine, per uve insomma destinate a far vini fini, perchè questi vini hanno in loro stessi, cioè nello spirito che da essi si svolge, la facoltà di conservarsi. Sono anzi convinto che più si vogliono vini delicati e fini, in tanto maggior proporzione si debbono sgranellare le uve, specialmente quelle dei nostri paesi in generale non molto ricche di materia zuccherina. Così pratico io, e credo voi pure, col *dolcetto,* allorchè me

Digitized by Google

ne voglio fare alcune bottiglie di vino dolce ed abboccato. Che se trattasi di maggiori quantità, anzichè sgranellare i grappoli si farà più speditamente e meglio *separando la terza o la quarta parte dell'uva e sottoponendola allo strettoio, ed aggiungendo il mosto alla restante uva pigiata.*

Ma per le stesse ragioni dette più sopra io reputo nocivo lo sgranellamento per uve deboli, per uve poco zuccherine, per uve difficili a conservarsi, per uve in una parola destinate a far vini ordinari da pasto. Queste vogliono la compagnia del raspo, il quale ne accelera la fermentazione, dà forza al vino, e sovra tutto gli cede un principio astringente, che ne diviene l'elemento conservatore.

Con ciò non intendo che si abbia a bandire in modo assoluto la pratica dello sgranellamento. Ciascuno ne giudichi la relativa convenienza dal punto di vista della qualità delle uve, dal grado di loro maturità e della qualità del vino che vuol fare. Ma sia persuaso senza più che se lo sgranellamento parziale può in alcuni casi riuscire giovevole, lo sgranellamento totale non può convenire per niuna qualità di uva, di qualsivoglia paese, per quanto sia ricca di sostanze zuccherine e di principii aromatici, se pure vuolsi ottenere un vino serbevole.

V.

Quando si gettano le uve nei tini, o dopo la pigiatura, taluni proprietari usano far cuocere del mosto, oppure degli acini ben maturi, che poi versano nei tini. Similmente a migliorare la qualità del mosto, ed a fare altresì più colorito il vino, suolsi da altri aggiungere dello zuccaro, in polvere o sciolto nell'acqua, il quale al pari

Digitized by Google

del mosto bollente e degli acini cotti affretta ed ingagliardisce la fermentazione, fa più dolce il mosto e facilita lo scioglimento delle materie coloranti, onde il vino acquista maggior forza e prende più vivo colore.

Quanto a me non aggiungo nè zuccaro, nè mosto bollente, nè acini cotti: io fo il vino con pura e semplice uva. Fedele al principio che la base d'un buon vino è un mosto di buone uve, procuro ogni anno di raccoglierle mature, epperciò ricche abbastanza di zuccaro. Regolandone poi la fermentazione con diligenza, ottengo un vino che per sapore gradevole, per facile digestione, per virtù diuretica e per sicura conservazione non teme il confronto dei più accreditati vini da pasto. Ora io non so qual guadagno farebbe il mio vino, se v'aggiungessi dello zuccaro. Diverrebbe più forte e spiritoso: ma si farebbe per ciò migliore? Io non lo credo. Esso perderebbe, senza più riacquistarlo, il grato sapore e il leggiero profumo che ora lo rendono sì piacevole; oltrechè maggior tempo impiegherebbe a maturare e farsi bevibile.

Non penso tuttavia che si debba assolutamente condannare la pratica accennata. Semprechè faccia d'uopo prolungare la fermentazione, o si voglia migliorare un mosto troppo povero di materia zuccherina, allorquando per inclemenza di stagione l'uva non raggiunge una perfetta maturità, si può ricorrere al mosto bollente, od allo zuccaro sciolto in alquanto di mosto.

Ma perchè l'aggiunta di queste materie non pregiudichi la riuscita del vino, avvertite di farla appena è avviata la fermentazione, affinchè le nuove sostanze, partecipando alla fermentazione del mosto, possano combinarsi intimamente con esso e concorrere alla sua trasformazione in vino.

Avvertite ancora di adoperare mosto di recente spre-

Digitized by Google

muto dall'uve e non fermentato, e versatelo bollente, ma non cotto e ridotto al fuoco, perchè altrimenti il vino ne conserverebbe il sapore.

Trattandosi poi di aggiungere dello zuccaro, non servitevi dello zuccaro di fecola, di barbabietole; escludete anche lo stesso zuccaro d'uva che si vende in commercio ed adoperate quello di canna, il quale è più omogeneo allo zuccaro dell'uva, e, come esso, si trasforma in alcool rendendo il vino migliore e più conservabile.

Ma bisogna aver giudizio nella misura dello zuccaro che volete aggiungere, perchè una quantità eccedente il bisogno disporrebbe il vostro vino a guastarsi più facilmente.

Eccovi alcune considerazioni che vi serviranno di guida per determinare la quantità di zuccaro necessaria per migliorare convenientemente un mosto debole.

Lo spirito del vino è proporzionale alla glucosa contenuta nel mosto. Un buon vino da pasto deve contenere dal 10 al 12 per cento di spirito. Dunque il mosto deve contenere altrettanto di glucosa. Se il mosto di una data qualità di uve nota per es. 7 gradi al gleucometro, mentre nelle buone annate segna 10 od 11, vi si può aggiungere tanto zuccaro che basti perchè il gleucometro noti 10. — In ogni caso non aggiungerete mai tanto zuccaro da portare il mosto ad un grado superiore a quello medio a cui giunge nelle annate ordinarie. Vi dirò infine che l'esperienza ha dimostrato che l'aggiunta di un chilogramma e mezzo circa di zuccaro per ettolitro accresce di 1 grado la indicazione del gleucometro.

Per poco siate forti in aritmetica sapete ora in ogni caso pratico determinare la quantità occorrente di zuccaro e calcolarne la spesa.

Digitized by Google

VI.

Per rinforzare un mosto debole con minore spesa usano alcuni di aggiungervi l'alcool invece dello zuccaro. Io non vi posso consigliare questa pratica. Lo. zuccaro che si aggiunge, partecipa alla fermentazione e la ravviva, nell'atto che esso stesso si risolve in spirito ed in gaz acido carbonico; l'alcool invece la contrarierebbe. Se poi lo aggiungete a fermentazione finita, esso non si immedesima più col vino e chi ha gusto ne riconosce subito la presenza. Dunque se fa mestieri di accrescere la materia zuccherina del mosto riccorrete di preferenza allo zuccaro di canna.

Vi ha pure chi a questa aggiunta preferisce l'appassimento delle uve, distese per alcuni giorni sopra tavole, stuoie o sul pavimento, prima di pigiarle e riporle nei tini. — Per mio conto non adotterei questa pratica neppure pei vini scelti, dolci e liquorosi. L'appassimento dà vini generosi, ma li priva del grato aroma che distingue il vero buon vino e loro comunica un gusto nauseante, come di vino cotto. Sarà affar di gusto, come si dice; ma io preferisco un bicchier di vino, fatto senza questi artifizi, ad una bottiglia di quei *vini santi* che piacciono al primo gusto e poi vi stanno tre giorni sullo stomaco: e tutti i buoni gustai sono del mio parere.

Trattandosi poi di vini da pasto l'appassimento delle uve non è conveniente nè economico. Con l'appassimento delle uve si elimina una porzione dell'acqua in esse contenuta e perciò s'accresce lo spirito del vino; ma diminuisce l'aroma, scema la quantità del vino e s'aumenta la spesa: e a tutto ciò non è sufficiente compenso la maggiore ricchezza alcoolica acquistata dal vino.

Ma potrebbesi, voi dite, limitare la durata dell'appassi-

Digitized by Google

mento a due o tre giorni: si eviterebbero così in gran parte i danni suaccennati e si compirebbe la maturità delle uve. — Al che rispondo: ogni qual volta non si possa differire la vendemmia sino a compiuta maturazione delle uve, o si debbano queste raccogliere tuttochè umide ancora dalle pioggie sopravvenute, oppure per naturali cagioni di esposizione e di clima le uve non possano raggiungere un grado sufficiente di maturità, allora, ma solamente allora lasciate appassire o, dirò meglio, asciugare e maturare le uve. Ma avvertite di distenderle a strati sovrapposti non più alti di 10 a 15 centimetri, ed usate molta cura perchè le buccie degli acini non si rompano: altrimenti il mosto dei medesimi incomincia a fermentare e ad inacidirsi con grave danno del vino che vi proponete di migliorare. — Del resto se non vi sono difficoltà veramente serie lasciate maturare l'uva nella vigna. Miglior consiglio di questo non vi saprei dare.

Una parola ancora sull'uso della polvere di marmo consigliata per diminuire l'acidità dei mosti troppo acerbi per causa di incompiuta maturità delle uve. So di alcuni che la sperimentarono e non ne rimasero soddisfatti, perchè il loro vino riuscì muto e senza forza. Nè credo possa accadere altrimenti: perchè neutralizzando gli acidi che rendono acerbi questi vini finchè son giovani, se ne impedisce il progressivo miglioramento che acquisterebbero dalla lenta maturazione, propria di questa qualità di vini.

VII.

Parlandovi della vendemmia vi dissi che bisognava sollecitare il lavoro in modo che i tini si potessero riempire nella giornata. Aggiungo ora che questa avvertenza è sempre utile qualunque sia il sistema di vinificazione

Digitized by Google

che si voglia seguire, e che essa è poi necessaria se voglionsi pigiare immediatamente le uve prima di versarle nei tini. Voi facilmente ne intendete il perchè, riflettendo come bastino poche ore, perchè nelle uve pigiate si ecciti una viva fermentazione. Se pertanto nel mattino successivo si aggiungessero nel tino alla raccolta del dì innanzi nuovi grappoli o nuovo mosto, si interromperebbe il già incominciato lavorìo della fermentazione o per lo meno si renderebbe non omogeneo ed irregolare. Che dirò poi di coloro, e non sono pochi, i quali continuano per due, tre e quattro giorni a versare nuove uve nello stesso tino? In verità costoro non hanno saputo mai in che consista l'arte di fare il buon vino.

Voi dovete poi abbandonare la usanza di riempire i tini sin presso l'orlo. Questa pratica, oltre al cagionare una perdita di qualche po' di vino, predispone il vino stesso a voltarsi in aceto. Invero durante la fermentazione il mosto gonfia e le vinacce sollevate dal gaz che si svolge in gran copia, sopranuotando al liquido oltrepassano l'orlo dei tini; mentre la schiuma facendosi strada contro le pareti del tino, sormonta le vinacce e trascina seco del vino che trabocca dai recipienti. Credereste per avventura anche voi, come il volgo dei vignaiuoli, che il mosto che si versa dai tini serve a purgare quello che rimane?

Ma la poca perdita di vino sarebbe il minor male. Il peggio sta in ciò che le vinacce al libero contatto dell'aria *prendono*, come volgarmente si dice, *del brusco*, per ciò che lo spirito, che in esse si trova, in presenza dell'aria tende a convertirsi in aceto; e il vino che le bagna riceve un principio di fermentazione acida, che può diffondersi a tutta la massa del vino, tanto più facilmente se le vinacce si affondassero nel mosto o per naturale caduta, ovvero in seguito alla pigiatura.

Digitized by Google

Or questi inconvenienti son rimossi avvertendo, nel riempimento dei tini, di lasciarne vuota una parte, che a mio giudizio non dovrebb'essere minore di trenta a quaranta centimetri d'altezza; tal parte insomma che anche quando il liquido gonfia e le vinacce s'innalzano, il cappello di queste si trovi ancora di alcuni centimetri al di sotto dell'orlo del tino. Così le vinacce, anche lasciando i tini aperti, corrono meno pericolo di farsi acide; perchè non trovansi direttamente a contatto dell'aria. Tra esse e l'aria si forma uno strato di gaz acido carbonico, il quale svolgesi dalla fermentazione del mosto e che, più pesante dell'aria, sta sovra le vinacce stesse da cui si estrica e solo lentamente si va mescendo con l'aria.

Della presenza di questo strato di gaz voi potete facilmente persuadervi portando un lume acceso sovra il tino: abbassandolo gradatamente fin presso le vinacce voi ne vedete la fiamma impallidire, raccorciarsi e quindi spegnersi, a misura che s'addentra in seno al gaz, il quale è inetto a mantenere la combustione del pari che la respirazione. Comprendete pertanto che la presenza di questo gaz sopra le vinacce impedisce il loro contatto con l'aria e perciò le preserva dall'acidificazione. Non dimenticate adunque questo consiglio e ponetelo in opera; giacchè il far ciò non vi costa fatica e giova alla conservazione del vino.

VIII.

A rattenere viemmeglio il gaz acido carbonico sopra le vinaccie ad impedire il contatto di esse con l'aria io ho sperimentata utilissima la copertura dei tini con un drappo o lenzuolo, a due o tre doppi, stretto con una corda alle pareti del tino, od anche con tavole appoggiate sull'orlo dei medesimi. Con questa copertura, applicata dopo la

Digitized by Google

pigiatura delle uve ed il rimescolamento dei raspi col mosto, ottengo altresì l'altro vantaggio di impedire la dispersione del calore proprio delle uve in fermentazione, e di arrestare i moscherini.

Così io ho sciolto per mio conto la questione lungamente dibattuta fra gli enologi se i tini durante la fermentazione delle uve si debbano tenere aperti o chiusi.

Ma a questo punto voi mi domandate se abbiano ragione coloro che gridano contro il sistema dei tini aperti, e se, per quanto riguarda la vinificazione nei nostri paesi convenga chiudere più o meno ermeticamente i tini.

Io non sono da tanto da erigermi giudice in tale controversia. Più che alle discussioni teoriche io volsi l'animo all'esame dei fatti, parendomi che di qui s'avesse a ricavare lo scioglimento della questione, la quale al postutto è eminentemente pratica: ond' io vi esprimo il giudizio d'un pratico, giudizio che non ha la pretesa di essere inappellabile. Innanzi tutto il sistema dei tini ermeticamente chiusi, aventi solo un tubo ripiegato nell'acqua per cui isprigionasi il gaz non mi par buono ed accettabile per noi. È vero che con tale sistema si impedisce il contatto dell'aria col mosto dopo che la fermentazione tumultuosa è cominciata, onde i raspi ed il mosto non corrono pericolo di inacidirsi, come nei tini aperti. È vero altresì che s'impedisce nei tini chiusi la disperdizione dei principii alcoolici ed aromatici. Ma io osservo che il pericolo dell'acidificazione dei raspi è rimosso quasi pienamente con la chiusura semplice e non ermetica dei tini, usando l'avvertenza di svinare prontamente. Osservo poi che la perdita delle sostanze aromatiche ed alcooliche è, a giudizio degli enologi, insignificante e trascurabile, specialmente nel caso della svinatura precoce.

Digitized by Google

Il sistema dei tini chiusi presenta l'inconveniente, a mio credere, gravissimo, che il mosto fermenta con troppa lentezza e il vino che si ottiene non eguaglia per buon gusto e per salubrità quello che si può ricavare dalle stesse uve sottoposte a diverso trattamento. Notate ancora che i vini fatti in tal guisa maturano lentissimamente e quindi assai tempo ci vuole prima che siano bevibili e commerciabili; e questa, comunque altri la pensi, io la credo una cattiva qualità. Il vino che si fa buono in breve tempo e che tale si conserva per molti anni, ha maggior pregio che non quel vino, che solo incomincia ad esser buono dopo un lungo intervallo di tempo. Al quale proposito osserva opportunamente il Guyot che il vino « *è come il denaro, quando non circola è come non esistesse.* »

Il sistema dei tini ermeticamente chiusi non mi sembra pertanto il migliore per la confezione dei nostri vini da pasto, i quali nulla guadagnano dal lungo contatto dei raspi col mosto, mentre perdono nei caratteri che distinguono il vero *buon vino.* Lasciando macerare le vinacce nel mosto, il vino contrae due difetti: esso diviene troppo aspro e troppo denso, perchè riceve, come dicono gli enologi, troppa dose di *tannino* e di materia *colorante*, che ne alterano il sapore e il colore, e ne scemano la facoltà di conservarsi e di resistere al trasporto. Questi due difetti sono pur troppo comuni a quasi tutti i vini rossi d'Italia, i quali, appunto per tal ragione non reggono al confronto dei vini esteri generalmente limpidi, asciutti e di grato sapore. Nè mi state a dire che i vini aspri, densi e carichi di colore sono i più ricercati dai bevitori e perciò i meglio pagati dai negozianti. Ciò era vero anni fa: ma adesso, miei cari amici, si comincia a capire quale sia il vero vin buono, e questo si cerca di preferenza e

Digitized by Google

si paga volentieri di più. A non parlare di me, potrei citarvi molti proprietari i quali fanno il vino alla mia maniera e che non possono soddisfare a tutte le ricerche di vino che loro vengono fatte.

IX.

Al postutto poi io mi persuasi che la questione dei tini aperti o chiusi, al pari di tante altre questioni di industria agraria, non si può nè si deve risolvere in modo assoluto; poichè l'esperienza dimostra che la chiusura dei tini è più o meno utile, necessaria o superflua secondo la natura dei mosti, la qualità dei vini che voglionsi ottenere, ma più specialmente secondo il tempo che si lascia il mosto nei tini prima di compiere la svinatura. Conveniente per ottenere vini robusti, o quando si vogliono lasciare a lungo contatto coi raspi, la chiusura dei tini sarebbe più che inutile, inopportuna, volendosi ottenere vini abboccati, fini, o quando si fa la svinatura a breve distanza di tempo dalla pigiatura delle uve.

Parmi bastare la enunciazione di questi fatti perchè voi stessi possiate giudicare intorno alla maggiore o minor convenienza dei tini aperti o chiusi per la fabbricazione dei nostri vini.

È ancora usanza comune di lasciare i tini affatto aperti. Non avendosi l'avvertenza di tenere i raspi immersi nel mosto, nè quella di riempiere solamente in parte i tini, il sistema dei tini aperti è affatto riprovevole, perchè si corre troppo pericolo di introdurre nel vino i germi della fermentazione acida, che si svolgerebbero più tardi e farebbero dar di volta al vino nelle botti. Il quale pericolo è veramente grandissimo in quanto che la svinatura non si fa generalmente mai prima di otto, dodici e fino a

Digitized by Google

quindici giorni dopo la pigiatura, la quale già si compie otto o più giorni dopo aver gettate le uve nei tini. Si può quasi dire con sicurezza che se il vino così fatto già non è guasto al momento della svinatura, contiene i germi per diventarlo ai primi tepori della primavera, o certamente prima della nuova vendemmia.

A persuadervi di quanto vi dico ponete mente per poco a quel che succede nella fermentazione tumultuosa. Primo effetto di questa è la separazione del mosto dai raspi, i quali sollevandosi formano cappello al liquido. Dopo ciò la fermentazione si compie separatamente e diversamente nel liquido e nei raspi. In questi la fermentazione è assai più rapida e più viva che in quello, e ne son prova lo svolgimento più abbondante di gaz, riconosciuto dall'orecchio accostato ai tini, e la temperatura di circa 10 gradi elevata sopra quella del liquido, come si può misurare col termometro, o semplicemente riconoscere immergendovi la mano. Voi capite pertanto che il libero contatto dell'aria e la elevata temperatura fanno in brevissimo tempo inacidire i raspi e possono anche indurre in essi un principio di putrefazione. Ora è impossibile che sì fatte alterazioni dei raspi non si comunichino in parte al mosto col quale essi trovansi a contatto: onde ne viene pregiudizio alla qualità del vino ed alla sua conservazione.

Son dunque a lodarsi coloro (e già ve n'ha dapertutto) che adottarono la pratica della chiusura parziale dei tini e della forzata immersione dei raspi nel mosto durante la fermentazione tumultuosa. La principale ragione ch'essi adducono a favore di quest'ultima pratica si è che i vini prendono maggior colore. Ma altre ragioni, a mio avviso più importanti, la giustificano e la raccomandano. I raspi, come già vi dissi parlandovi dello sgrappamento delle

Digitized by Google

uve, prendono parte attivissima alla fermentazione, rendendola più celere e somministrando al mosto un elemento che giova alla conservazione del vino. Immersi nel mosto perdono alquanto di calore, a vantaggio del mosto che si riscalda un po' più. Così la temperatura si fa più uniforme e la fermentazione più regolare. — È dunque a desiderarsi che queste pratiche d'or innanzi facciano parte del nostro sistema di vinificazione.

X.

La classe volgare dei consumatori dà molta importanza al colore del vino e lo ritiene come garanzia di bontà, di purezza e di forza. È quindi comune appresso noi la espressione « *bel vino* » per dinotare un buon vino: e in generale nel saggio dei vini, più si crede al giudizio degli occhi, che non a quel giudizio che si pronuncia dopo un'accurata degustazione.

Gravissimo errore e dirò anzi strana superstizione è cotesta di credere che il colore sia qual cosa più che un segno, un indizio e una qualità per gli occhi. Allorchè il vino è torbido e di colore indeciso ben si può dubitare con fondamento della bontà del medesimo; ma non si può giudicare con altrettanta sicurezza che il vino sia buono sol perchè esso piace agli occhi per la sua limpidità e pel suo colore.

Altre qualità essenziali contraddistinguono il buon vino; e sono la salubrità, il buon gusto, la durevolezza e l'attitudine al trasporto. Solamente in virtù di queste qualità il vino fa bene al corpo e allo spirito, e dà piacere all'odorato ed al gusto. Ma tali qualità son forse più o meno distinte in ragione del più o men vivo colore del vino? Che cosa mai possono aspettarsi dal colore del vino l'ap-

Digitized by Google

parato digestivo, i muscoli, i nervi? In una parola, il vino è forse fatto per gli occhi? D'altronde non abbiam noi in Italia vini generosissimi e di tutti i colori? Non possiam forse con una sola qualità di uve far vini con diverse gradazioni di colore e tutti egualmente buoni?

È ormai dimostrato a tutta evidenza che la materia colorante punto non giova nè alla forza, nè alla durata del vino. La durata e la conservazione del vino specialmente dipendono dallo zuccaro che trovasi nelle uve e dallo spirito che si svolge nella fermentazione di esse. Tutte le altre sostanze, e tra queste in particolar modo la materia colorante, utili se trovansi in moderata quantità, minacciano la conservazione del vino e lo guastano senza più quando oltrepassano certi limiti e non trovasi una quantità sufficiente di spirito per paralizzarne gli effetti.

Or giudicate se valga la spesa di ritardare la svinatura per fare un vino più carico di colore. Voi pagate troppo cara la soddisfazione degli occhi: poichè invece d'un vino gustoso, salubre e durevole, ottenete un vino più colorito, ma al tempo stesso, muto, pesante allo stomaco ed incapace di sostenere il trasporto e le vicende delle stagioni, senza alterarsi più o meno gravemente. Che dirò poi di coloro (e alcuni ve n' hanno fra noi, ma fortunatamente pochi) i quali traggono profitto della cieca idolatria pel colore professata dal volgo, mescendo alle uve in fermentazione delle ciliegie nere, delle more, del vaccinio mirtillo, delle decozioni di campeccio e persino dei frutti di sambuco e dell'elleboro! Costoro mettono in commercio dei vini adulterati ed insalubri: essi sono truffatori, perchè abusando della pubblica buona fede vendono porcheria a prezzo di vin buono. Si fa bene a denunziare pubblicamente questi ciurmatori che compromettono la riputa-

Digitized by Google

zione del paese non solamente in fatto di vini, ma in riguardo alla proverbiale onestà delle nostre popolazioni. Non date dunque al colore un'importanza che esso non ha e quindi non ritardate la svinatura, tanto più che tenendo i raspi immersi nel mosto potete ottenere in pochi giorni una sufficiente colorazione del vino.

Procurate altresì per quanto è in voi di generalizzare la persuasione che il vino è innanzi tutto una bevanda alimentare, la cui bontà non vuolsi giudicare solamente dalla vista o più genericamente dai sensi, ma bensì dagli effetti igienici e fisiologici che esso esercita sulla economia animale.

XI.

Riassumo ora quello che venni dicendo in questa veglia nelle seguenti regole pratiche:

Date molta importanza all'ammostatura delle uve; abbandonate il vizioso sistema di pigiarle in due tempi; ammostatele tutte e perfettamente prima di gettarle nei tini; rimescolate quindi a più riprese le vinacce col mosto.

Non sgrappate le uve trattandosi di vini da pasto: in ogni caso sgrappatele solo parzialmente.

Procurate che i tini si riempiano nella giornata; ed avvertite che ne resti vuota la parte superiore per mezzo metro d'altezza o poco meno.

Fate il vino di pure uve, senza aggiungervi zuccaro o mosto bollente; se tale aggiunta è in alcuni casi necessaria od utile, fatela, ma subito dopo pigiate le uve ed a fermentazione appena avviata.

Guardatevi dall'usare artifizi per la colorazione del vino.

Non lasciate i tini aperti e coi raspi sopranuotanti al mosto; senza chiudere ermeticamente i tini tenete soltanto

Digitized by Google

i raspi immersi nel mosto e cuoprite i tini con drappi o con tavole che impediscano il contatto pieno e diretto dell'aria col liquido.

Lasciate quindi che il mosto compia la sua fermentazione con regolarità e prontezza: voi ne trarrete senza fallo un vino migliore di quello che finora otteneste seguendo l'antico sistema.

Digitized by Google

VEGLIA TERZA

Sommario. — Fermentazione tumultuosa; sua durata — Quando si debba svinare — Vantaggi della svinatura precoce — Il vino si fa nei tini e si migliora nelle botti — L'esempio altrui non giova a nulla? — Prima di svinare si dia occhio alle botti — Preparazione della botti nuove — Conservazione delle botti vuote — Modi di risanare le botti che sanno di muffa o di asciutto — Botti grandi o piccole? — Importanza della svinatura: l'aria amica del mosto e nemica del vino — Solfatura delle botti; suoi vantaggi: modo di eseguirla — Torchiatura delle vinacce: il vino del torchio si deve unire al primo vino — Rinforzamento dei vini deboli — Fabbricazione del vinello per la famiglia — Uso delle vinacce: sono un buon alimento pel bestiame — Nuova fermentazione del vino nelle botti: — Chiusura di queste — Necessità della colmatura delle botti — Travasamenti: epoche opportune pei medesimi e precauzioni da usarsi — Chiarificazione: quando e come si faccia — Malattie principali dei nostri vini: non si conoscono rimedi efficaci; i vini ben fatti non son colti da malattia — Riassunto. Regole pratiche intorno alla svinatura; alla preparazione delle botti ed alla conservazione del vino — Fine delle veglie del signor Lorenzo.

I.

Non era ancor suonata l'ora solita del convegno in casa del signor Lorenzo e niuno di quanti avevano assistito alle veglie precedenti mancava all'appello. Rimaneva a conoscersi l'altra parte, e forse la più importante, dei *secreti del signor Lorenzo* circa la vinificazione. Il buon vecchio, salutati gli amici con una stretta di mano, fu sollecito ad appagarne i desideri, entrando di botto in argomento.

Lasciammo, diss'egli, il mosto a fermentare nei tini insieme coi raspi — Dopo qual tempo lo separeremo dai raspi e dalle feccie per travasarlo nelle botti?

La risposta non può essere nè difficile nè dubbia dopo le cose, che v'ho detto nelle veglie passate. Quando la fermentazione tumultuosa è al suo termine, ossia quando cessa lo sprigionamento del gaz, e la temperatura diminuisce, il vino si può considerare come fatto,

Digitized by Google

perchè già possiede tutti i principii del suo futuro miglioramento; nulla di necessario o di utile più gli resta a ricevere dalle bucce e dai raspi, anzi col prolungarsi del contatto con le parti solide dell'uva ei si carica di materie delle quali dovrebbe poi sbarazzarsi per giungere a maturità. È allora tempo di pensare alla svinatura, altra operazione importantissima, dalla quale dipende la buona riuscita del vino.

La durata della fermentazione tumultuosa non si può stabilire in modo assoluto perchè essa varia per moltissime cause, tra cui le principali sono: la qualità delle uve, il grado di loro maturità, la temperatura del locale, il modo di pigiatura, l'ampiezza dei tini, ecc.

S'intende che nei tini ermeticamente chiusi la durata è maggiore; perchè si impedisce la libera azione dell'aria, da cui verrebbe eccitata la fermentazione.

S'intende altresì che la fermentazione dura più tempo quando le uve son più mature e per ciò più ricche di zuccaro; richiedendosi maggior tempo per la conversione di esso in spirito.

Dipende infine la durata della fermentazione viva dalla temperatura dell'ambiente ossia del luogo ove son collocati i tini. La fermentazione si arresta, e con grave pregiudicio della bontà e della durata del vino, se la temperatura discende a 10 gradi, e ad impedire tale danno in qualche autunno freddo e piovoso, fa d'uopo riscaldare il locale. Per contro la fermentazione si farebbe troppo viva, e si sperderebbe troppa quantità di spirito e di gaz se la temperatura si elevasse oltre i 25 gradi. L'esperienza ha dimostrato che una temperatura tra i 15 e i 20 gradi è la migliore per una buona fermentazione del mosto. È quindi giusto il detto che: *il vino si fa al caldo e si conserva al fresco.*

Digitized by Google

Può tuttavia accadere che in cattive annate la fermentazione si faccia stentata, abbenchè la temperatura non sia inferiore ai 15 gradi. In tal caso occorre versare nei tini del mosto riscaldato, o meglio ancora (sempre che sia possibile) del mosto il quale già sia in piena fermentazione. Senza queste precauzioni si farebbe un vino di poco valore.

II.

Non si può adunque, per le suaccennate cagioni, definire il tempo preciso nel quale deve compiersi la svinatura. Si può tuttavia stabilire come regola generale che il *momento propizio per tale operazione è quello in cui il mosto ha preso odore e sapore di vino.* Allora conviene svinare senza indugio, senza cioè darsi pensiero se pochi giorni son trascorsi dalla pigiatura, e se il vino non è per anco diventato chiaro e freddo.

Non vi paia strano che io vi consigli di svinare poco dopo cessata la fermentazione tumultuosa e mentre il vino è tuttavia dolce, torbido e caldo: non abbiate timore di guastare il vostro vino riponendolo nelle botti prima che abbia acquistato un color vivo e chiaro. Persuadetevi che il vino mai raggiunge nelle botti tutto il miglioramento di cui è capace, se non vi si ripone mentre è ancora dolce, torbido e caldo. Se esso è dolce porta con sè tutta la materia zuccherina dell'uva che si converte in alcool, onde s'accresce l'aroma, il buon gusto e la forza del vino. Ho notato infatti che se dal punto in cui il mosto si era fatto vino io ritardava la svinatura, scemavano nel vino le accennate qualità, per la ragione che una parte dello spirito prodottosi nella fermentazione passava nelle vinacce, in compenso degli acidi che queste cedevano al vino. E per verità sottoponete delle vinacce alla distillazione: esse

Digitized by Google

vi danno tanto maggiore quantità di spirito, quanto più tempo saranno rimaste a contatto col mosto. Or voi sapete che appunto dallo spirito il vino ripete la durevolezza, il brio e la forza; siete dunque in errore allorchè lasciate il vino per troppo tempo a contatto dei raspi credendo di ottenerlo migliore e più conservabile: voi diminuite in esso la quantità dello spirito, senza ottenere in compenso altri vantaggi. — Se il vino è ancora un po' caldo, riponendolo nelle botti continua la sua fermentazione per poco interrotta, e intanto porta con sè una quantità maggiore di cremor di tartaro, il quale rende il vino più serbevole. Lasciando raffreddare il vino prima di svinare, questo sale utilissimo si deposita sulle vinacce in piccoli cristalli lucicanti, e va per conseguenza perduto. — Se finalmente il vino è torbido, porta con sè nella botte le materie che promuovono la fermentazione e fanno uffizio di *lievito*.

Eccovi i vantaggi della pronta svinatura. Da molti anni io ho adottato questo sistema e lungi dall'avermene a pentire, ne fui sempre soddisfatissimo: e altrettanto accadrà a voi pure.

Appena cessata la fermentazione apparente io assaggio il mosto più volte per giorno, e quando mi accorgo che ha preso l'odore e il sapore vinoso procedo tosto alla svinatura.

L'istrumento, che già vi dissi chiamarsi *gleucometro*, indica il momento opportuno alla svinatura, perchè segna i gradi, ai quali il vino si può considerare come fatto senza che più si migliori col continuare della fermentazione tumultuosa. Io non dubito dell'utilità di questo istrumento, specialmente se alle indicazioni del medesimo si accoppiano pur quelle della temperatura dell'ambiente ove sono collocati i tini, non che quelle della densità del mosto

Digitized by Google

prima della fermentazione, durante la medesima, e al momento della svinatura: penso tuttavia che il miglior giudice dell'opportunità della svinatura sia il criterio ed il gusto esercitato di colui che fa il vino (*a*).

Torna qui a proposito l'osservare che la fermentazione lenta, invece di compiersi nel periodo di pochi giorni, taluna volta si prolunga fino a trenta e quaranta giorni; onde il vino ritarda a chiarificarsi e a prender colore e presenta per tutto quel tempo un sapore piccante, poco gradevole al palato. Non v'ha tuttavia a temere per la riuscita del vino: al giungere dei primi freddi autunnali cessa la fermentazione, e allora il vino in breve tempo migliora d'aspetto e di gusto.

III.

È giusta pertanto la sentenza: che *il vino si forma nei tini e si migliora nelle botti.* Il qual miglioramento devesi attribuire alla fermentazione latente che ha luogo nelle botti fuori del contatto dell'aria e tra i soli elementi del vino.

È dunque ragionato ed opportuno il consiglio dato dal Ladrey di non ritardare mai in nessun caso la svinatura sino a compiuto rischiarimento del vino. Utile parimenti è la raccomandazione fatta nel modo il più esplicito dal Guyot di svinare finchè il liquido è ancora torbido e caldo: «vive ancora il vino, dice egli, finchè è torbido e caldo;

(a) Sperimentando col gleucometro si segue questa regola: che è tempo opportuno per la svinatura allorchè la densità del mosto è ridotta alla metà di quella che era al cominciare della fermentazione. Così se il mosto segnava dapprima 12 gradi, si può svinare quando il gleucometro segnerà 6 gradi.

Digitized by Google

traendolo dopo che già s'è fatto chiaro e freddo, esso ha perduto la vita e perciò qual cadavere deteriora rapidamente.» Da ultimo con ragione tutti gli enologi inculcano di anticipare la svinatura anzichè ritardarla, avvertendo che l'anticipazione non può recar danno, mentre un ritardo, anche di poche ore, potrebb'essere fatale alla riuscita del vino; ed un ritardo notevolmente maggiore impedirebbe, od almeno renderebbe difficile lo sviluppo del profumo del vino e nuocerebbe alla delicatezza ed alla conservazione del vino stesso.

Visitando, or sono molti anni, la Francia vidi applicate con successo queste norme in diverse provincie. Nella Lorena ad es. il mosto si lascia a contatto dei raspi per due soli giorni, durante i quali si va del continuo agitando e rimescolando l'intiera massa dei raspi e del liquido. Non appena è cessato lo squassamento le vinacce si sollevano e dodici ore dopo si svina, lasciando che la fermentazione si continui nelle botti. Il vino così fatto riesce più spiritoso, di sapore più gradevole e di maggiore conservazione.

Nella provincia di Borgogna, rinomatissima per i suoi vini, nel secolo passato si lasciavano le uve nei tini solamente da 12 a 36 ore, secondo l'andamento delle stagioni; e durante quel tempo si ribassava due o tre volte il cappello delle vinacce nel mosto e si rimescolavano con questo le parti facciose depositate sul fondo allo scopo di rendere il vino più colorato e spiritoso. — Come nella Borgogna, così in molte regioni viticole usavasi nel secolo passato di lasciare il mosto nei tini per brevissimo tempo. Che se attualmente in questa ed in altre regioni si ritarda alquanto di più la svinatura, non è che si pensi che i vini abbiano per ciò a riuscire migliori: gli è che mirasi ad appagare il gusto degli attuali consumatori, che nel vino cercano anzi tutto il colore.

Digitized by Google

Questa ed altre ragioni si adducono appresso noi da coloro che voglion mettere in commercio il vino appena fatto. Svinato dopo pochi giorni, il vino impiegherebbe, essi dicono, maggior tempo a chiarificarsi e ad acquistare il sapore e l'aroma che gli è proprio. Lasciando invece il mosto in più lunga fermentazione coi raspi, insieme al colore più carico, prende il vino un non so che di aspro e di ruvido che si fa sentire al palato e alle fauci e piace al maggior numero dei bevitori.

Ma io osservo dapprima che la immediata consumazione dei vini non ancora *fatti*, i quali per ciò sono ancora più mosto che vino, è pregiudizievole alla salute, risentendosene alla lunga l'apparato digestivo, la vescica, il cervello e perfino le articolazioni; onde si riconosce la convenienza, per non dire la necessità di bere vini maturi. Aggiungo poi che è un errore il credere che la pronta svinatura renda meno vivo il colore del vino. Io ho sempre notato che il suo colore, debole in principio, si fa grado grado più brillante e più vivo a misura che invecchia, mentre il vino fatto all'usanza comune si va scolorando col tempo, ossia col deporsi della materia colorante sulle pareti delle botti o delle bottiglie.

Al postutto poi io osservo che il numero dei veri buon gustai del vino (chè tali non s'han da credere i bevitori *all'ingrosso*) si è già notevolmente accresciuto. Anche nel nostro paese già si comincia a capire che il colore è un carattere fallace, il quale non ha che fare con le qualità essenziali del buon vino. E dai più intelligenti si riconosce come assai meno frequenti sarebbero le alterazioni del medesimo ad ogni mutar di stagione se, abbandonate le vecchie usanze, si adottasse generalmente la pratica di svinare non appena il gusto zuccherino del mosto si è cambiato in sapore e odore di vino. I nostri vini si con-

Digitized by Google

serverebbero inalterati, salubri e piacevoli anche dopo lunghi viaggi di terra e di mare e sopporterebbero incolumi le vicende delle stagioni e specialmente i calori dell'estate, mentre ora in gran parte si guastano e pochi ritornano *vivi* da un viaggio di mare.

IV.

Prima di compiere la svinatura bisogna dar occhio alle botti.

Già s'intende che tutti i vasi i quali han da servire alla vinificazione debbonsi pulire accuratamente prima di adoperarli. Quest'avvertenza è tanto più necessaria in quanto che i tini, gli imbuti, le tinozze, i truogoli, le pevere, i torchi, ecc., i quali si adoperano solamente al tempo della confezione dei vini, si cuoprono facilmente di muffa ed esalano poscia un cattivo odore. Ma specialissima cura devesi usare per le botti destinate a conservare il vino.

Vi dirò innanzi tutto che io ho dato la preferenza alle botti di rovere le quali costano un po' più che quelle di castagno, ma sono anche le migliori per la custodia del vino.

Vediamo ora quali cure richieggono le botti nuove e le usate.

Le botti nuove soglionsi lavare con acqua bollente, cui s'aggiungono foglie di pesco. Usano altri di mettere alquanto di cenere nell'acqua calda. V'han pure tra noi alcuni che lavano le botti con acqua calda contenente in soluzione del sale. Ma sia che s'adoperi l'acqua pura, sia che a questa si associno altre materie, si diguazzano con essa a più riprese le botti, e vuotatele, si ripete l'operazione con acqua fredda. Si riempiono poscia di uve affinchè

Digitized by Google

la fermentazione finisca di renderle proprie alla custodia ed alla conservazione del vino. — Volete seguire la mia pratica? Riempite d'acqua fredda le botti nuove e cambiatela ogni due o tre giorni, sino a che più non acquisti l'odore del legno. Voi obbligate così il legno a *dar fuori* tutte le sostanze che potrebbero alterare il vino; anzi ad ottener ciò in modo più pronto e più sicuro, se foste vicini ad un corso d'acqua, tenetevi per qualche giorno immerse le botti. In seguito versate in esse dell'acqua calda con entro foglie di pesco e diguazzatele ben bene in ogni senso; estraetene poscia l'acqua ancora calda e fate asciugare bene le botti. Dopo ciò se volete adoperarle tosto a ricevere il vino, lavatele prima con acqua pura e poi con alquanto di vino. Altrimenti tralasciate queste due risciacquature, e mettete in esse le uve a fermentare, come generalmente si usa da noi.

V.

Quanto alle botti vuote voi sapete che si sogliono conservare in due opposte maniere: cioè lasciandole aperte, oppure chiudendole ermeticamente.

Nel primo modo, tolto ogni residuo di feccie si lavano ripetutamente con acqua e poscia con vino: ciò fatto se ne toglie lo sportello e il tappo del cocchiume, oppure, mancando lo sportello, si sfondano e si ripongono in cantine asciutte, o meglio in luoghi ariosi, dove si conservano senza danno per qualunque tempo. È naturale che, prima di adoperarle, dovranno essere lavate sia per pulirle, sia per rimettere a posto le doghe contrattesi col perdere l'umidità.

Nel secondo modo, pulite le botti, come testè fu detto, si chiudono ermeticamente, oppure versato in esse al-

Digitized by Google

quanto di buon vino, che dicesi *la guardia*, si chiudono ermeticamente. Quest'ultima maniera è già abbandonata da molti, perchè *la guardia* bene spesso guasta le botti anzichè conservarle, inquantochè essa facilmente trapassa alla fermentazione acida ed alla putrida. Perchè ciò non avvenga è necessario che di tempo in tempo, per es. di due in due mesi al più, *si rinnovi la guardia*, togliendone il primo vino e versando nella botte altrettanto vino buono. Senza questa precauzione, vi ripeto, la guardia, anzichè conservare le botti, può essa stessa promuoverne il deterioramento.

Io adopero il primo dei due metodi ora accennati, per le botti che debbono rimaner vuote lungo tempo. Per quelle che debbono essere riempite dopo qualche mese, in vece di porvi *la guardia* del vino e rinnovarla di spesso, trovai per esperienza più vantaggiosa la pratica seguente. Levo lo sportello e spazzo via le feccie dalle botti con una scopa e quindi vi abbrucio dentro una miccia di solfo, come vi spiegherò meglio fra poco, parlandovi dell'utilità della solforazione. Cessata la combustione del solfo, chiudo immediatamente la botte e così la lascio sino al tempo di riempirla. Allora la lavo con acqua calda, poi con altr'acqua fredda e infine vi diguazzo un po' di vino, o meglio ancora dell'alcool. Adottate voi pure questa pratica, e ve ne troverete contenti: se le vostre botti mancano di sportello, potete ripulirle dalle feccie lavandole con acqua, lasciandole poi asciugar bene prima di procedere alla solforazione.

VI.

Per le botti vecchie, le quali presero *di muffa o di asciutto*, conviene ricorrere a mezzi più energici per renderle ancora servibili alla conservazione del vino.

Digitized by Google

La muffa è un difetto assai grave e temibile perchè si comunica con molta facilità al vino. La muffa si appiglia alle botti mal pulite dalle feccie o lasciate in luogo umido e poco aereato. Se questo difetto è solo incipiente si elimina raschiando dapprima l'interno delle botti per toglierne le feccie e la crosta tartarosa, ed anche staccando un leggero strato di legno da tutte le doghe od almeno dalle inferiori, lavando poscia le botti con acqua bollente, quindi con acqua fredda e da ultimo con aceto, o nuovamente con acqua calda, in cui siasi sciolto del sale (nella proporzione di mezzo chilogramma per ogni circa 10 litri d'acqua) o meglio ancora con olio di vetriolo (acido solforico) dilungato con acqua (una parte di acido sovra 10 d'acqua ed anche meno, fino a 3 parti soltanto d'acqua secondo i casi). — So di alcuni proprietari che si trovano bene dell'applicazione della calce viva. Ecco come l'adoperano. Sfondata la botte (se non è munita di sportello), lavate e raschiate bene le interne pareti e rimesso poscia il fondo, vi si getta dentro un pezzo di calce viva (della grossezza di un pugno per ogni mezzo ettolitro di capacità della botte) che si fa stemprare in quantità sufficiente di acqua; si smove la botte in ogni senso a più riprese durante 24 ore, avvertendo di togliere il tappo del cocchiume per dare libera uscita al gaz, prodotto dalla calce che si scioglie nell'acqua. Finita questa operazione si versa nella botte dell'acqua bollente con infusione di foglie di pesco, e vi si lascia per altre 24 ore. Mi fu detto (io non ho sperimentato nè questi nè altri rimedi, essendosi, grazie a Dio, i miei vasi vinari conservati sempre in buono stato) che per tal modo le botti perdono il cattivo odore.

Potreste anche adoperare con vantaggio il seguente rimedio suggerito dal rinomato enologo francese Odart.

Digitized by Google

Quando una botte sa di guasto o di ammuffito si sfonda e se ne raschia bene l'interna superficie; si lava quindi a più riprese con acqua fredda, e dopo che siasi asciugata, vi s'accende una miccia solforata per essicarla bene. Dappoi si versa nella botte alquanto di spirito procurando di farne bagnare tutta l'interna parete; quindi s'appicca il fuoco allo spirito, aprendo la botte per facilitarne la combustione e rimuovere ogni pericolo.

E assai difficile il togliere *l'asciutto* alle botti. I rimedi comunemente usati sono semplici palliativi; il difetto ricomparisce dopo breve tempo. L'unico mezzo che riconobbi efficacissimo è quello del fuoco, che vidi applicato in alcuni luoghi alle botti munite di larga apertura o di sportello. Quando una botte sa di asciutto, la si apre e si introducono in essa più volte di seguito dei sarmenti accesi, avendo cura di agitare l'aria della botte con soffietto od altro modo più adatto per ravvivare del continuo l'aria della botte. Dall'interna parete di questa trasuda e vien fuori molta umidità la quale si rinnova a misura che vien dissipata dal calore. Col seccarsi del legno perde la botte ogni cattivo odore, e risciacquata dappoi con alquanto di vino, può venire senza danno adoperata.

Vi ho proposto due rimedi *di fuoco*. Se questi risultano inefficaci, il miglior partito sarà quello di gettare le botti stesse sul fuoco. Non può immaginarsi pratica peggiore di quella di porre del vin buono in botti non sane: il danno che soffre il vino e la diminuzione di valore, che ne è la conseguenza, sono in poco tempo maggiori della spesa che si farebbe nel comprar botti nuove in surrogazione delle guaste. È questa una verità altrettanto evidente, quanto in generale trascurata, specialmente in questi anni in cui la scarsità dei raccolti fu causa indiretta onde molte botti si sono guastate. Nè in generale

Digitized by Google

fanno meglio coloro i quali credono di risanare tali botti col farvi fermentare le uve. È già un gran che se vi riescono, allorchè le botti hanno solo un leggero gusto di *asciutto* o di *forte*. Ma allorquando esse hanno odore di muffa, e peggio ancora quando sanno di legno, ecco il risultato che ottengono a riempirle di mosto: che *le botti non si spogliano dei loro difetti; mentre si pregiudica gravemente la riuscita del vino a cui si comunica l'odore delle botti.*

VII.

Vi ho parlato lungamente delle botti, perchè in generale non se ne cura abbastanza dai nostri vignaiuoli la buona conservazione. Non voglio ora lasciarmi fuggir di mano l'occasione di aggiungere ancora una parola sulla capacità che meglio converrebbe dare alle medesime.

V'ha tra i proprietari più agiati l'ambizione di aver grosse botti in cantina. Quest'ambizione non è nè ragionevole, nè conveniente. L'esperienza ha dimostrato che il vino si conserva meglio nelle botti piccole e a doghe sottili che non nelle grandi e a grosse doghe. Le botti piccole sono inoltre più comode a maneggiarsi, più agevole ne è il travasamento del vino e più facile riesce la vendita del medesimo, senza che ne avanzi una parte, la quale dovrebbesi travasare in altra botte di minor capacità, non potendosi senza pericolo lasciare il vino in botti semivuote. Per queste ragioni io penso che se le botti delle nostre cantine non fossero di tanto svariate dimensioni, e la capacità loro stesse fra i 2 e i 4 ettolitri si avrebbe un reale vantaggio tanto nella conservazione del vino e nel travasamento di una in altra botte quanto nella vendita del medesimo.

Aggiungo ancora che in diverse località le botti sono

Digitized by Google

munite nella doga superiore, od anche nel fondo anteriore, di uno sportello per cui riesce facile il nettarle internamente e quindi conservarle in buono stato. È a desiderarsi che tale riforma, già fra noi introdotta da alcuni proprietari, sia generalmente adottata.

VIII.

La svinatura è operazione importantissima non solo per riguardo al tempo di compierla, ma eziandio pel modo di eseguirla. Bisogna separar bene il liquido dalle vinacce senza sbattere soverchiamente il vino, affinchè non perda il gaz, lo spirito e l'aroma, e sovratutto perchè non si trovi troppo a contatto con l'aria, la quale potrebbe diventare la prima e principale cagione del suo deterioramento. In vero alla trasformazione del mosto in vino è assolutamente indispensabile il concorso dell'aria, ma dacchè il vino è fatto, l'aria ne diventa il più insidioso nemico, mutandolo assai facilmente in aceto ed eziandio concorrendo a fargli *dare di volta*. È pertanto necessario riparare, quanto più si può, il vino, dopo che è fatto, da ogni ulteriore contatto con l'aria. Di qui voi capite che la svinatura è tale operazione che richiede molta cura e diligenza. Da noi per l'opposto la si compie con molta trascuratezza; si fa cadere il vino nelle *navasse*; quindi se n'empiono mastelli che poi si versano nelle botti. Come vedete il vino si sbatte e si agita più volte, senza alcun riguardo nè allo spirito nè all'aroma che si disperdono, nè all'aria che viene assorbita dal vino e che può in esso promuovere una fermentazione nociva. — E notate che questo nuovo contatto dell'aria è tanto più pernicioso in quanto che col metodo generalmente seguito di svinare quando il vino è divenuto chiaro e freddo, questo stette

Digitized by Google

già troppo a contatto dell'aria e forse già raccolse i germi della fermentazione acida che un nuovo contatto con l'aria farebbe presto sviluppare.

Io non intendo di suggerirvi per la svinatura e in generale pel travasamento del vino l'uso dei tubi e dei sifoni e di altri apparecchi raccomandati dagli scrittori di enologia. So per mia particolare esperienza che l'uso di questi strumenti per quanto semplici ed anche utili, non è sempre comodo nè sempre possibile, avuto riguardo alla disposizione della tinaia e della cantina. Certo è che l'applicazione di questi apparecchi, sempre che sia possibile, rende facile e spedito il travasamento. Io voglio solo raccomandarvi che, pur seguendo l'attuale modo di svinatura, procuriate di diminuire per quanto è possibile il contatto dell'aria e la dispersione delle parti alcooliche ed aromatiche. Voi otterrete in molta parte questi effetti se adoprerete damigiane oppure cuoprirete i mastelli con un panno od una tela, e se adotterete la buona usanza di solforare le botti prima del loro riempimento.

IX.

La solfatura delle botti è una pratica pochissimo conosciuta da noi e tuttavia utilissima. Quando il vino si getta nelle botti che son piene d'aria gli si dà, comunque facciasi l'operazione, tal contatto con l'aria che può essergli nocivo. Che se nell'interno delle botti si brucia del solfo consumasi l'ossigeno dell'aria in esse contenuta e si riempiono di vapore di solfo; ed allora può farsene con sicurezza il riempimento. Il vino resta preservato così da ulteriore fermentazione e quindi da alterazioni e malattie.

Questa solfatura delle botti ha poi un vantaggio par-

Digitized by Google

ticolare pei vini fatti con uve coperte ancora di solfo adoperato per liberarle dalla crittogama. Il solfo serve qui, direi quasi, di medicina a se stesso, perchè toglie a questi vini l'odore che eragli stato comunicato dal solfo, senza che perciò s'abbia a ricorrere agli spedienti fin qui suggeriti ed applicati: alcuni dei quali rendono il vino malsano ed altri lo dispongono ad inacidire. Infatti la deposizione del vino in vasi di rame, per disinfettarlo dall'odore di solfo, non è senza pregiudizio per la salubrità del vino stesso a causa del rame che vi si scioglie. L'uso poi di sbattere il vino e di lasciarlo a contatto dell'aria, se gli fa perdere l'odore di solfo, gli toglie pure in molta parte l'aroma, lo indebolisce, lo intorbida e sovratutto lo predispone ad inacidire. — Accettabile a preferenza di queste pratiche sarebbe quella di un ripetuto travasamento nel corso dell'inverno.

La solfatura delle botti presenta tuttavia il difetto di scolorire alquanto il vino: inconveniente leggiero ed insignificante per sè, il quale non può aver gravità fuorchè agli occhi di quei tali che nel colore ripongono il primo pregio del vino. D'altronde lo scolorimento è temporario e il vino riprende anche più vivo colore se la solfatura fu moderata.

Semplicissimo è il modo di eseguire la solfatura delle botti. Si fa fondere del solfo puro in un vaso di terra cotta e vi si immergono delle listerelle di tela od anche di carta, sulle quali si depone uno strato di solfo che nell'aria tosto si rapprende. Si bruciano alcune di queste listerelle entro la botte tenendole con fil di ferro ed avvertendo di chiuderla bene con un panno o una tela a più doppi per trattenere il vapor solforoso; e poi immediatamente vi si versa il vino. — Badate tuttavia che la botte *devesi solforare leggermente,* sia perchè il vino riesca

Digitized by Google

meno scolorato, sia principalmente perchè la soverchia solfatura lascierebbe in esso un odore di solfo da cui difcilmente potrebbe il vino liberarsi.

La solfatura è infine un preservativo contro le alterazioni delle botti e specialmente contro la muffa.

X.

Compiuta la svinatura devesi pensare sollecitamente al miglior modo di utilizzare il liquido che è ancora contenuto nelle vinacce.

I nostri piccoli proprietari traggono partito delle vinacce facendo con esse un vinello per uso di famiglia durante l'inverno. Perciò versano nei tini tant'acqua che uguagli la metà o poco più del vino già ottenuto, aggiungendovi poche uve pigiate, e taluni eziandio un po' di zuccaro, e così ne promuovono la fermentazione. — I proprietari di estesi vigneti sottopongono le vinacce al torchio e ne ricavano un secondo vino, che mettono a parte per consumarlo nell'estate, essendo esso più facilmente conservabile che il primo vino. Dissi che questo vino suolsi mettere a parte, senza cioè mescerlo al vino chiaro delle botti, perchè si teme (senza ragione) che il vino del torchio dia a tutta la massa del vino un sapore aspro ed acerbo.

Adottando il metodo della prima svinatura, che vi ho consigliato, si trae miglior partito di questo secondo vino, aggiungendolo nelle botti a quello che si è ottenuto dalla svinatura. Quindi la torchiatura dei raspi si fa sollecitamente e prima che si scaldino, e il vino che esce dal torchio si unisce a quello delle botti. Perciò queste si empiono solamente per circa i 3[4 di vino chiaro e si finisce poi di riempierle col vino del torchio. L'esperienza

Digitized by Google

ha dimostrato che questa mescolanza, oltre al giovare alla colorazione e al gusto del vino, è necessaria per assicurare la conservazione del medesimo, perchè il vino del torchio trae dai raspi quei principii conservatori che il primo vino non potè, per la troppo breve durata del contatto, ricavare da essi. Così si utilizza tutto il secondo vino, ad eccezione di quello di ultima spremuta, il quale deve mettersi a parte, perchè essendo più carico di acidi e di materie saline renderebbe troppo aspro il vino cui verrebbe mescolato.

Che se tuttavia si volesse fare alquanto vinello per uso domestico si potrebbe, tosto dopo pigiate le uve, togliere una parte dei raspi (non più d'un terzo) e far con essi un vino leggiero nel modo suaccennato.

È uso comunissimo di far passare sulle vinacce, appena compiuta la svinatura, i vini *deboli* o *vecchi* per rinforzarli e migliorarli. Questi vini versati a poco a poco sulle vinacce sono per lo più spillati entro le ventiquattr'ore, qualche volta vi si lasciano anche per due o tre mesi: ma in questo caso se ne riempiono i tini, si chiudono ermeticamente e si colmano di tempo in tempo. — Se voi avete di tali vini avvertite di lasciare nel tino una parte delle vinacce per l'operazione suaccennata, e il resto delle vinacce torchiatelo per averne il vino che si deve aggiungere alle botti, come sopra vi ho detto.

Ho già raccomandata la nettezza dei vasi vinari, alla quale non si bada generalmente abbastanza. Permettete che vi rinnovi la raccomandazione pei torchi; i quali vogliono essere ben lavati con acqua bollente (e gioverebbe anche meglio una liscivia bollente di potassa) e quindi a più riprese con acqua fredda.

Digitized by Google

XI.

Dalle vinacce torchiate si può ancora trarre un vinello, il quale si lascia bere impunemente senza pericolo di rimanere ubbriachi. Per ciò appena finita la svinatura, si aggiunge tanto d'acqua che uguagli la metà all' incirca del *vino del torchio* ricavato (anche l'aggiunta d'un po' di zuccaro non farebbe male!) e si chiude bene il tino o la botte. Se ne fa poi la svinatura quando il vino abbia preso gusto, o al più tardi appena comincia a dar segno d'acidità.

Per solito le vinacce o si distillano per trarne l'acquavite, oppure si riducono in concime. I nostri contadini non sanno che le vinacce, siano esse distillate o non, formano un buon nutrimento pel bestiame. Nel mezzodì della Francia è comunissima la usanza di nutrire il bestiame durante l'inverno colle vinacce. Queste si alternano con razioni di foraggio grossolano e di paglia. — Per conservare le vinacce durante l'inverno, appena torchiate si ripongono di nuovo nei tini sminuzzate a strati e si pigiano ben bene coi piedi e con mazzeranghe. Si riempiono i tini fino a 15 o 20 centimetri dall'orlo superiore e si cuoprono di gesso o di terra argillosa, che si inumidiscono con acqua. Così il tino resta chiuso, e le vinacce riparate dal contatto dell'aria si conservano, occorrendo, per tutta l'annata.

Le vinacce, crude o cotte (distillate), sono mangiate volentieri dai buoi, dalle vacche, dai cavalli, dagli ovini e dai maiali. Esse sono un nutrimento sanissimo anche per gli animali che si destinano all'impinguamento. Non potrebbero dunque le vinacce servire nei nostri paesi viticoli di supplemento alla deficienza dei foraggi? E non è egli vero che passando nel corpo degli animali ritorne-

Digitized by Google

rebbero poi in concime, ma dopo aver dato prima un prodotto di latte, di carne, o di forza motrice?

XII.

Vediamo adesso le cure che si debbono usare al vino raccolto nelle botti, affinchè raggiunga quel grado di miglioramento che corrisponde alla qualità e bontà delle uve.

Nelle botti il vino imprende una nuova fermentazione tumultuosa, la quale viva si mantiene per uno, due o più giorni, secondochè il mosto erasi lasciato più o meno lungamente nei tini. Finchè dura questa fermentazione apparente voi usate lasciare le botti aperte; e soltanto dopo che la fermentazione più non è sensibile, voi le chiudete parzialmente con una foglia di vite. Io seguo da molti anni la usanza di chiudere le botti subito dopo averle riempite; per ciò adatto al cocchiume un tubo di vetro ricurvo e terminante in un vaso d'acqua. Con questo tubo non si impedisce la fermentazione e il gaz acido carbonico continua per molto tempo a svolgersi in bolle che s'aprono una via attraverso l'acqua. Ma appunto per questa difficoltà che gli si oppone, il gaz invece di disperdersi tutto nell'aria, resta in parte trattenuto nel vino e contribuisce a renderlo più piccante e di più grato sapore. — L'aggiunta di questo tubo è cosa tanto semplice ed economica, e l'utilità del medesimo è così manifesta che io son certo sarà da voi adottata.

XIII.

Le botti piene di vino nuovo si debbono ricolmare di frequente; perchè il vino versatovi ancor caldo col raffreddarsi diminuisce di volume, ed eziandio una parte di

Digitized by Google

esso, tuttochè minima, penetra per assorbimento nei pori del legno. L'aggiunta del vino deve farsi in principio quasi tutti i giorni, poscia una volta per settimana e quindi una o due volte al mese. — Quando poi il vino sia divenuto chiaro, allora chiudonsi ermeticamente le botti, senza tuttavia trascurarne il riempimento di mese in mese, fatto con precauzione per non sollevarne le feccie.

Il vino occorrente per *rimboccare* ossia colmare le botti dev'essere identico a quello che le botti già contengono e si custodisce in fiaschi od in botticelle.

È tanta la importanza della colmatura che, quando per avventura mancasse il vino per compierla, si consiglia dagli enologi di farla *a secco*, gettando pel cocchiume nella botte delle pietre silicee (le calcaree sono intaccate dal vino, perciò non si debbono usare) ben lavate, in qualità sufficiente ad innalzare il liquido sino al tappo.

Chiuse le botti, è buona pratica, se la grossezza delle medesime lo consente, di inclinarle alquanto, da una parte, sicchè il tappo sia sempre bagnato dal vino e non inacidisca o prenda cattivo odore. — Questa ed altre precauzioni consimili potranno sembrarvi inezie: ma io vi rispondo subito che il vino è un liquido delicato molto più che non si creda; per cui a conservarlo e a migliorarlo le precauzioni e le cure non sono mai troppe.

XIV.

Al sovraggiungere della stagione fredda, da dicembre a tutto febbraio, la fermentazione, che già era quasi insensibile, cessa affatto. È allora il tempo opportuno per compiere il travasamento dei vini. Questa operazione ha per iscopo di eliminare le materie fecciose depositate sul fondo delle botti, le quali sono causa frequentissima di alterazione dei vini.

Digitized by Google

Domina tuttora fra noi il pregiudizio che il vino prenda sempre più corpo rimanendo sulle proprie feccie e scemi invece di colore e di forza allorchè si muta di botte. Quindi moltissimi viticultori non travasano i vini alla primavera, nè in altra stagione dell'anno. E quando il loro vino si guasta, se per caso non lo vendono o consumano prima della state, essi van fantasticando sull'origine del guasto sofferto dal vino e neppur sognano che causa delle fermentazioni secondarie, e perciò delle malattie di esso, è il deposito feccioso con cui trovasi a contatto.

Il vino dunque abbisogna assolutamente di venir separato dal suo deposito prima che i calori della primavera eccitino in essi una nuova fermentazione, la quale niun giovamento più potrebbe arrecare al vino già fatto.

Ho detto che il vino va mutato di botte prima che arrivino i calori della primavera: avrei potuto dire prima che le viti entrino in vegetazione, poichè da molti si crede che il vino risenta la influenza delle principali fasi di vegetazione della vite, quali sono lo sdoppiamento delle prime gemme, la fioritura e la colorazione delle uve. Ma esista o non questa relazione, l'esperienza mi ha convinto che è utilissimo un primo travasamento in dicembre, ed è assolutamente necessario quello di marzo, da cui il vino riceve la virtù di resistere ai calori dell'estate, o come altri vogliono, di superare felicemente le crisi corrispondenti alle varie fasi della vegetazione della vite.

Tra coloro i quali credono all'utilità del travasamento, ne eccettuo pochissimi, i quali prima di eseguirlo, non consultino l'età della luna. Poco monta, a loro credere, che il cielo sia nuvoloso o sereno, che piova o tiri il vento, l'essenziale per essi sta in ciò che la luna abbia fatto almeno almeno il primo quarto, allorchè si dà opera al travasamento: in caso contrario il vino, dicono essi, avrebbe

Digitized by Google

assai difficoltà a chiarificarsi. Ed ora mi sovviene che anche per la pigiatura delle uve questi *almanacchi* aspettano che la luna abbia fatto il primo quarto. Debbo spendere parole per combattere questi errori funesti e questi sciocchi pregiudizi? Non con voi: perchè quantunque seguitiate ancora le vecchie usanze nella vinificazione, più non credete alle pretese influenze della luna. Or bene: io vi dirò soltanto che il vino si risente con facilità e prontezza dei cambiamenti che avvengono nella temperatura, nell'umidità, e in generale si risente di qualunque variazione si compia nell'atmosfera; sicchè quando v'ha turbamento o squilibrio in questa, il vino nelle botti non è limpido e chiaro così come in giornate fredde, tranquille e serene. È dunque assai cattivo proposito quello di trar partito di giornate piovose, nelle quali è impossibile il lavoro ne' campi, per eseguire il travasamento del vino. Scegliete per questa operazione una delle più belle giornate; eseguitela, come la svinatura, in modo da impedire, per quanto è possibile, il contatto dell'aria e la dispersione delle materie alcooliche ed aromatiche. A questo fine solforate di nuovo le botti ed il vostro vino si conserverà ottimamente.

XV.

Certe qualità di vini, oltre al cangiamento di botte, vogliono essere chiarificati. Ciò accade specialmente pei vini che fanno abbondante deposito di feccie ed anche per quelli che debbono sopportare lunghi viaggi. La chiarificazione li rende più conservabili e duraturi, togliendone le materie atte a far deposito, epperciò ad eccitare nuove fermentazioni. Essa come ho detto pei travasamenti, deve compiersi in una bella giornata e quando il vino è affatto tranquillo.

Digitized by Google

La chiarificazione si fa per lo più con chiare d'uovo (3 oppure 4 per ogni ettolitro) sbattute dapprima con un bicchier d'acqua e alquanto di sale di cucina, a cui poscia s'aggiunge una mezza bottiglia di vino; o con colla forte (20 grammi per ettolitro) sciolta nell'acqua calda e quindi sbattuta parimenti con mezza bottiglia di vino. Introdotta l'una o l'altra di queste sostanze nella botte si agita il vino quanto più si può, quindi si chiude la botte. La chiara d'uovo, o la colla forte, coagulandosi a poco a poco, forma come una reticella, che inviluppa le sostanze fluttuanti nel vino e con sè le trascina al fondo della botte; onde il vino si fa limpido e chiaro, e dopo 7 od 8 giorni si può travasare.

Tali chiarificazioni sono utili al vino in quanto che ne facilitano la conservazione. Ma è pur vero che il gusto del vino ne resta sempre un po' alterato. Esse poi non sono punto necessarie quando si fa il vino con le norme che vi ho indicate: tant'è che i miei vini non ebbero mai bisogno di essere chiarificati.

XVI.

Non è raro che entro il mese di agosto, o al più tardi ai primi di settembre, il vino provi un leggiero movimento di fermentazione. È questa ancora una fermentazione alcoolica: ma il movimento che imprime alla massa liquida ne solleva le fecce dal fondo e le mesce col vino, il quale bene spesso profondamente si altera, o per lo meno perde molta parte delle qualità che lo rendevano gradito. Ciò accade tanto più facilmente se fu dimenticato oppure male eseguito il travasamento di marzo. Infatti è appunto nel mese di agosto che i vini deboli, mal fatti e peggio conservati, si guastano. Devesi dunque impedire questa

Digitized by Google

inopportuna e pericolosa fermentazione mercè un nuovo travasamento, fatto nelle ore fresche del mattino e con le cure già indicate. Persuadetevi che è *meglio prevenire il male che averlo a combattere ed arrestare dopo che siasi manifestato;* perchè molte volte non si è più a tempo per vincerlo.

La colmatura delle botti, che già dissi doversi fare più o meno frequente secondo l'epoca d'imbottamento del vino, vuolsi continuare almeno ogni mese insino a novembre o dicembre, nella quale epoca travaserete il vino per l'ultima volta, ovvero lo riporrete in bottiglie. Che se prima di questa epoca l'avrete tutto od in parte venduto o bevuto buon pro' v'abbia fatto!

XVII.

Prima di metter fine a queste mie osservazioni intorno alla vinificazione debbo ancora dirvi due parole intorno alla malattie, alle quali vanno più frequentemente soggetti i nostri vini.

La più comune tra queste è l'acidità, che si manifesta ai primi calori della state. Il più delle volte, come già v'ho notato, il vino contrae il germe dell'acidità all'atto stesso di sua fermentazione nei tini. Il lungo contatto dei raspi coll'aria, nei tini aperti e affatto pieni, cagiona la essicazione ed il riscaldamento dei raspi medesimi: onde la fermentazione loro si fa prontamente e francamente acida. Facile pertanto è la comunicazione del principio acido al vino di cui è imbevuta la parte inferiore del cappello dei tini; d'onde poi l'acidificazione dell'intiera massa del vino. — Può questo eziandio acidificarsi allorchè le botti non ne sono interamente ripiene, ed anche per trascuratezza o nella colmatura, o nel travasamento.

Digitized by Google

A prevenire questa malattia bisogna riparare il vino dal contatto dell'aria, separarlo dalle fecce col travasamento e specialmente solforare le botti ed anche ricorrere alla chiarificazione. — Per curare poi tal malattia, quando già si è manifestata, infiniti rimedi vennero suggeriti, ma tutti a mio giudizio inefficaci. Tali sono la polvere di marmo, il gesso, la potassa pura, il tartrato neutro di potassa, il bicarbonato di soda, ecc. Sono essi altrettanti palliativi momentanei: infatti dopo alcun tempo il vino diventa acido come prima e più di prima; il che è naturale, perchè l'*aceto non può ridiventare vino*. In questo caso pertanto sarà il miglior partito quello di aiutarne e promuoverne l'acidificazione: invece di un cattivo vino, avrete per lo meno un buon aceto.

Accade pure di frequente che il vino nell'estate dia *di volta*, cioè s'intorbidi prendendo un aspetto giallo particolare ed un gusto amaro, ripugnante, e facendosi più scuro nel colore allorchè rimane esposto all'aria. Questa malattia è per lo più cagionata da una nuova fermentazione delle materie fecciose depositate sul fondo delle botti e si può qualche volta combattere con successo travasando ripetutamente il vino entro botti fortemente solforate.

Non di rado il vino prende odor di *muffa* o di *secco*, difetto gravissimo, che il più delle volte i vini contraggono dalle botti stesse, le quali mal tenute già presentavano quell'odore. Inutili quasi sempre riescono i rimedi comunemente adoperati. Tuttavia si possono qualche volta correggere questi vini con l'olio fino d'oliva. Versandone nella botte e poscia agitando bene la massa del vino sicchè l'olio si divida ed inviluppi, il meglio possibile, le particelle del vino, e poi lasciando che si separi l'uno dall'altro per differenza di peso specifico, l'olio porta seco il cattivo odore di *muffa* e di *secco* del vino.

Digitized by Google

Se i limiti che mi sono imposti nel parlarvi del vino e specialmente delle sue malattie me lo consentissero, cadrebbe qui in acconcio di riferirvi le belle sperienze sul riscaldamento dei vini eseguite dal francese Pasteur. Questo valente enologo ha testè dimostrato che le malattie dei vini dipendono da vegetazioni di parassite; e che a rimuovere la causa di alterazione dei medesimi dovevasi trovar modo di distruggere la vitalità dei germi di queste crittogame. Dimostrò quindi che tale risultato ottenevasi con l'esposizione del vino (tanto in bottiglie quanto in botti) per alcuni istanti ad una temperatura di 50 o 60 gradi. Così senza punto alterare le buone qualità del vino, lo si viene a preservare dalle malattie, cui soggiace con tanta frequenza al mutarsi delle stagioni ecc.

I risultati ottenuti dal Pasteur hanno veramente una importanza grandissima: auguriamoci dunque che essi siano viemmeglio confermati da ulteriori ricerche e sperimenti.

Intanto non è men vero che in generale le malattie dei vini sono conseguenze di vendemmie premature, di cattivo sistema di vinificazione e di poca diligenza nella conservazione del vino. Qui pertanto, e innanzi tutto si debbono cercare i mezzi di prevenire le accennate malattie le quali, allorchè si manifestano, già sono incurabili, perchè hanno radice in una profonda alterazione dei componenti del vino.

XVIII.

Conchiudo ora quest'ultima veglia con le seguenti avvertenze:

Non ritardate mai la svinatura sino a compiuto rischiarimento del vino; eseguitela appena il mosto ha preso odore

Digitized by Google

e sapore di vino, e lasciate che questo continui nelle botti la fermentazione che deve migliorarlo.

Avvertite che le botti, nuove e vecchie, siano pulite ed atte a ricevere e conservare il vino, e se alcuna di esse, che sapeva di muffa o di asciutto, avrete invano tentato di risanarla, gettatela al fuoco.

Nella svinatura impedite quant'è possibile il contatto dell'aria, cuoprendo i mastelli che servono al travasamento e solforando le botti.

Avvertite tuttavia che questa prima solforatura sia leggiera.

Aggiungete al primo vino quello del torchio nella ragione di circa 1[4 *per botte, per rendere il vino più conservabile.*

Raccolto il vino nelle botti, chiudete queste con tubo ricurvo e pescante nell'acqua.

Colmate spesso le botti, sicchè sempre si trovino piene.

Mutate il vino di botte in dicembre e particolarmente in marzo; scegliete per tale operazione un tempo bello e secco, senza badare alla luna e solforate di nuovo le botti che devono riceverlo.

Chiarificate il vino con albume d'uovo o con colla forte, se il vostro vino, per natura poco conservabile, lo richiede.

Travasate ancora in agosto, continuando a colmare le botti ogni mese fino a novembre, nella quale epoca lo travaserete per l'ultima volta o lo riporrete in bottiglie.

I vini così fatti andranno esenti da malattie, viaggiando guadagneranno anzichè perdere, e posti in commercio riforniranno le vostre borse e daranno credito all'industria vinifera del nostro paese. La quale vi ripeto se mai arrivasse a scuotere il giogo di una pratica tradizionale, condannata dalla scienza enologica, non meno che dagli stessi suoi risultati, metterebbe l'Italia in condizione di

Digitized by Google

bastare non solamente a se medesima per qualunque varietà di vini, ma di provvederne altresì le altre nazioni.

Auguriamoci pel bene della patria che sia presto una realtà ciò che ora è soltanto un desiderio e una speranza.

Così pose fine il signor Lorenzo alle sue veglie sulla vinificazione: e gli amici suoi che l'ascoltarono con attenzione vivissima fecero al buon vecchio il migliore e il più gradito dei ringraziamenti col promettergli che il suo esempio e i suoi consigli non sarebbero rimasti senza imitazione e senza frutto.

Digitized by Google

INDICE

L'autore a chi legge . . . . . Pag. 3

PROEMIO

Sommario. — La scienza del vino ha progredito; ma l'arte della vinificazione è rimasta poco men che stazionaria. — Guardiamo ai fatti nostri. — In Italia si coltiva male la vite e si fa male il vino. — Anche qui si vuole da tutti ottener tutto e dappertutto. — Necessità di adottare metodi più razionali di vinificazione. — Non cerchiamo di far vini di lusso. — Pregio dei nostri vini da tavola. — Importanza della produzione vinifera dell'Italia. — Come dovrebbe scriversi una memoria sul vino. — Le veglie del signor Lorenzo. » 5

LE VEGLIE DEL SIGNOR LORENZO

VEGLIA PRIMA

Sommario. — Il buon vino si comincia a far nella vigna. — La vendemmia è l'atto primo della vinificazione; tempo opportuno per farla. — Uso del gleucometro — Si vendemmia troppo presto. — Esame delle ragioni che si adducono. — La crittogama la tiene lontana dai suoi vigneti chiunque il voglia. — Solforazione delle viti. — Liquido Peyrone. — Altri specifici dagli inventori detti infallibili. — Influenza delle condizioni locali sulla maturità delle uve. — Mezzi di affrettarla. — Potatura. — Rimondatura. — Svettatura. — Spampanatura. — Lavoro del terreno. — Soppressione delle colture negli interfilari. — La libertà delle vendemmie, i bandi e i ladri. — Repressione dei furti campestri. — Conclusione: regole pratiche per una buona vendemmia. » 14

VEGLIA SECONDA

Sommario. — Come si fa il vino dal più dei nostri viticoltori: inconvenienti di tal sistema riguardo alla fermentazione. — Bisogna pigiar subito le uve. — I pigiatori meccanici. — Sgranellamento delle uve. — Aggiunta di zuccaro, di acini cotti, ecc. al mosto; quando e come si possa fare. — Altri modi di rinforzare un mosto debole; aggiunta di alcool; appassimento delle uve; polvere di marmo; sconvenienza di tali pratiche. — Avvertenza di riempire i tini nella giornata. — È buona regola il non riempierli affatto. — Le vinacce vanno tolte dal contatto dell'aria. — Tini aperti o tini chiusi? Opinione del signor Lorenzo. — Col sistema comune di fare i vini è a meravigliarsi che già non siano acidi appena fatti. — Esagerata importanza del colore del vino: artifizi per farlo più carico. — Riassunto. — Regole pratiche relative alla pigiatura delle uve, al riempimento e chiusura dei tini. » 3

Digitized by Google

VEGLIA TERZA

Sommario. — Fermentazione tumultuosa; sua durata — Quando si debba svinare — Vantaggi della svinatura precoce — Il vino si fa nei tini e si migliora nelle botti — L'esempio altrui non giova a nulla? — Prima di svinare si dia occhio alle botti — Preparazione della botti nuove — Conservazione delle botti vuote — Modi di risanare le botti che sanno di muffa o di asciutto — Botti grandi o piccole? — Importanza della svinatura: l'aria amica del mosto e nemica del vino — Solfatura delle botti; suoi vantaggi: modo di eseguirla — Torchiatura delle vinacce: il vino del torchio si deve unire al primo vino — Rinforzamento dei vini deboli — Fabbricazione del vinello per la famiglia — Uso delle vinacce: sono un buon alimento pel bestiame — Nuova fermentazione del vino nelle botti: — Chiusura di queste — Necessità della colmatura delle botti — Travasamenti: epoche opportune pei medesimi e precauzioni da usarsi — Chiarificazione: quando e come si faccia — Malattie principali dei nostri vini: non si conoscono rimedi efficaci; i vini ben fatti non son colti da malattia — Riassunto. Regole pratiche intorno alla svinatura; alla preparazione delle botti ed alla conservazione del vino — Fine delle veglie del signor Lorenzo . . . . . Pag. 56

Digitized by Google

LITOGRAFIA E LIBRERIA EDITRICE DI ENRICO MORENO

Via del Soccorso, N. 15, TORINO.

Spedizione franca contro VAGLIA POSTALE

OPERE DI PROPRIA EDIZIONE

Librò per le Scuole Rurali, un bel volume in-16°, di circa 200 pagine, 8ª edizione, conforme ai relativi *Programmi didattici* pubblicati dallo stesso editore Cent. 80
Lo stesso, *edizione ridotta* . . . . . » 60
Libro per le Scuole Femminili, un vol. di ugual sesto ed ugual numero di pagine, 8ª ediz., conforme ai relativi *Programmi didattici* . . . . . » 80
Lo stesso, *edizione ridotta* . . . . . » 60
Libro per le Scuole degli Adulti, un vol. eguale ai precedenti, corredato di cinque tavole in litografia rappresentanti gli strumenti di varii mestieri, 4ª ed. conforme ai relativi *Programmi didattici* . . . . . » 80
Lo stesso, *edizione ridotta* . . . . . » 60
Sillabario e Prime Letture per le scuole rurali, aggiuntivi gli *Esemplari di calligrafia*, 9ª ediz., 52 pagine, conforme ai relativi *Programmi didattici* . . . . . » 25
Lo stesso, senza gli esemplari di calligrafia . . . . » 15
Sillabario e Prime Letture per le Scuole Femminili, aggiuntivi gli *Esemplari di Calligrafia*, conforme ai relativi *Programmi didattici*, 8ª ediz., 52 pagine . . . . . » 25
Lo stesso, senza gli esemplari di calligrafia . . . . » 15
Nuovo Abecedario ad uso delle Scuole Elementari, ordinato in modo che la *scrittura* si accompagni alla *lettura;* per il prof. cav. VINCENZO GARELLI, 3ª ediz., 48 pagine » 20
Le Prime Nozioni di Aritmetica, esposte agli Alunni delle Scuole Elementari inferiori, *con un metodo nuovo,* da GIUSEPPE MAZZOLA, prof. di matematiche nella Scuola Tecnica di Po in Torino . . . . . » 30
Città e Campagna, Dialoghi di Lingua parlata, dell'avvocato ENRICO FRANCESCHI, *libro di lettura per le scuole e per le famiglie.* Un volume in-8° piccolo di 272 pag. L. 2 »
Nuovo Dizionario Piemontese-Italiano ragionato e comparato, premesse alcune nozioni sulla origine del Dialetto e sulla struttura, per il prof. GIOVANNI PASQUALE, in correlazione colla proposta dell'illustre Alessandro Manzoni per la unificazione della lingua italiana, *un volumetto tascabile* in 32° di pag. 650 . . . . . » 2 50

NUOVA PUBBLICAZIONE

Tavole Sinottiche diverse, per uso degli Alunni delle Scuole segnatamente elementari, seguite da QUATTRO DIALOGHI dedicati agli Insegnanti delle suddette Scuole, del prof. L. TAVERNA, Regio Ispettore delle Scuole primarie Cent. 80

Digitized by Google

PUBBLICAZIONI LITOGRAFICHE

Il Giovane Artista, *Corso popolare di disegno,* quaderni di esercizi progressivi pubblicati sotto la direzione del cav. ENRICO GAMBA, prof. nella R. Accademia Albertina di Belle Arti in Torino — Ciascun quaderno si vende separatamente al prezzo di cent. 26

PAESAGGIO . .	quaderni pubblicati	N° 5	. .	L. 1 25
DISEGNO LINEARE	id.	» 10	. .	» 2 50
ORNATO . . .	id.	» 6	. .	» 1 50
FIGURA UMANA .	id.	» 14	. .	» 3 50
ANIMALI . . .	id.	» 3	. .	» 0 75
PROSPETTIVA . .	id.	» 5	. .	» 1 25

Album di 50 disegni originali per lo studio del PAESAGGIO, dedicato a S. M. DON LUIGI DI BRAGANZA Re di Portogallo. — NORME E RIMEMBRANZE del cav. prof. ENRICO GAMBA; edizione in *carta della China* . . . . . » 3 50

Album di 50 disegni originali per lo studio della FIGURA UMANA *ad uso dei paesisti*, dedicato a S. A. R. UMBERTO DI SAVOIA Principe Ereditario. — NORME E RIMEMBRANZE del predetto sig. cav. prof. E. GAMBA; *edizione in carta della China* . . . . . » 4 50

Corso Elementare d'Ornato Artistico Industriale in trenta lezioni, sui disegni dei signori cav. G. TAMONE e cav. G. DESCLOS, professori nella R. Accademia di Belle Arti in Torino, *Album* ad uso delle scuole tecniche e professionali . . . . . » 2 50

N. 8 Quadri murali *per l'insegnamento della nomenclatura nelle Scuole rurali e negli Asili per l'infanzia*, della grandezza di circa 1 metro per 75 centimetri:

1° **Attrezzi rurali** — 2° **di casa e cucina** — 3° **di cantina e cascina** — 4° **Animali quadrupedi** — 5° **Uccelli** — 6° **Rettili** — 7° **Insetti** — 8° **Piante.**

Prezzo degli otto Quadri *in nero* . . . . . » 4 »
Id. id. *in colore* . . . . . » 8 »

Ritratto di S. M. Vittorio Emanuele II, Re d'Italia (cent. 65 per 45 cent.) . . . . . » 75

DI PROSSIMA PUBBLICAZIONE

Il Fanciullo, per Monsignor DUPANLOUP Vescovo d'Orleans, un elegante volume in-16°.

Nuovo metodo per l'insegnamento della Scrittura e della Calligrafia nelle Scuole Elementari d'Italia, in modo che la *Scrittura* si accompagni alla *Lettura;* quaderni progressivi di 20 pagine ognuno, al prezzo di Cent. 10 per quaderno.

372.768 ... 187 4

Digitized by Google